Path. 105m-2,1
Path Becker (J. H.)

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

<36636414290011

<36636414290011

Bayer. Staatsbibliothek

Dr. Johann Herrmann Becker's,

Groſs - Herzogl. Mecklenburg - Schwerinschen Leibarztes, Hofrathes und ausübenden Arztes zu Parchim,

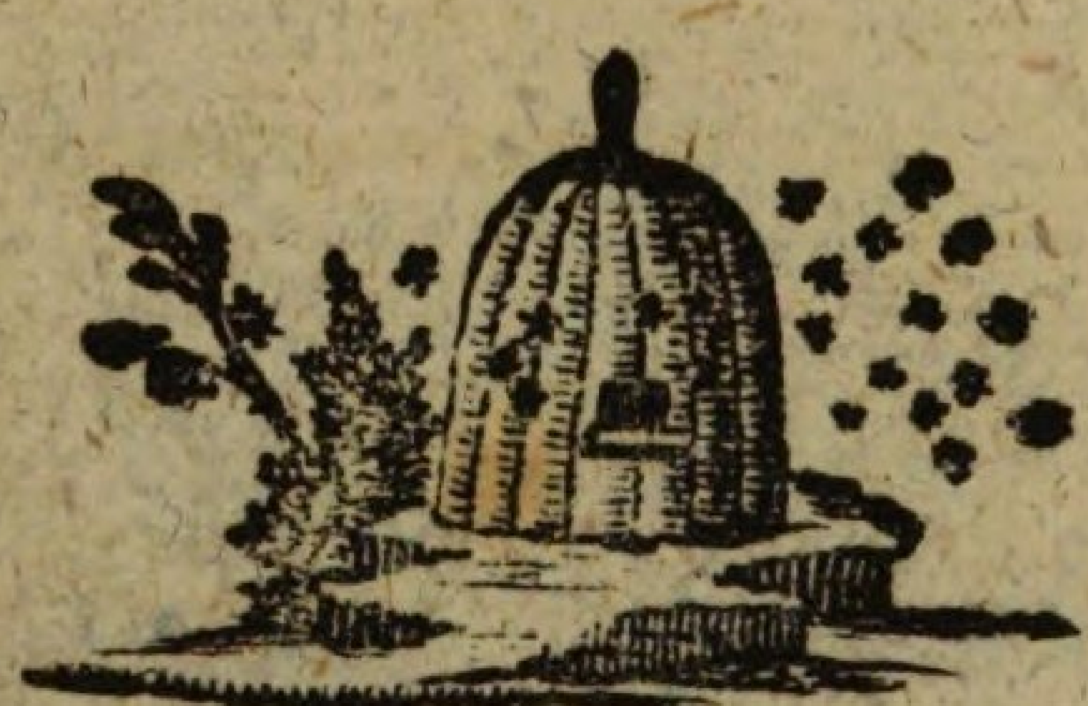
Darstellung

der

Nahrungsmittel der Menschen

nach

alphabetischer Ordnung.



Erster Band.

Stendal,
bei Franzen und Groſse.
1818.

Dr. Johann Herrmann Becker's,

Groſs-Herzogl. Mecklenburg-Schwerinschen Leibarztes, Hofrathes und ausübenden Arztes zu Parchim,

Versuch

einer

allgemeinen und besondern

Nahrungsmittelkunde.

Mit einer Vorrede

von

Dr. S. G. Vogel,

Groſs-Herzoglich Mecklenburg-Schwerinschem Geheimen Medicinal-Rathe und Leibarzte, erstem Professor der Medicin in Rostock, mehrerer gelehrten Gesellschaften Mitgliede.

Zweiter Theil.

Darstellung der Nahrungsmittel des Menschen nach alphabetischer Ordnung.

Erste Abtheilung.

Stendal,
bei Franzen und Groſse.
1818.

118. C.

BAYERISCHE
STAATS
BIBLIOTHEK
MUENCHEN

Vorwort.

Nach einer Pause von mehrern Jahren übergebe ich dem ärztlichen Publicum die Fortsezzung meiner Nahrungs-Mittel-Kunde, und zwar den Anfang von den Nahrungsmitteln des Menschen in alphabetischer Ordnung. Die Gründe, weshalb ich diese Darstellungs-Weise gewählt habe, sind von mir in der Einleitung, worauf ich meine Leser hiemit verweise, angeführt worden. Die Fortsetzung meines Werkes hoffe ich in der Folge schneller zu liefern, als bisher geschehen konnte. Mögte doch auch diese Fortsetzung den gütigen und mir so schmeichelhaften Beifall meiner Leser finden, wodurch ich mich für das früher Gelieferte so

reichlich belohnt fühle! Wenigstens kann diefs allein mir nur den Muth geben, eine so mühevolle literarische Arbeit, zumal für einen practischen Arzt, der den gröfsten Theil seiner Zeit oft entfernten Berufs-Reisen widmen mufs, mit ausdaurendem Fleifs und Eifer fortzusetzen und zu vollenden.

Der Verfasser.

Aal,

BAYERISCHE STAATS- BIBLIOTHEK MUENCHEN

Aal, electrischer; s. Gymnotus electricus.
Aal, gemeiner; s. Muraena anguilla.
Aal, Meeraal; s. Muraena Conger.
Aal, spitzmauliger; s. Muraena Myrus.
Aalbeere, Aalbesinge; s. Ribes nigrum.
Aaljekruyk; s. Turbo littoreus L.
Aalmutter; s. Blennius viviparus.
Aalputte; s. Gadus lota.
Aalquabbe; s. Gadus lota.
Aalraupe, Aalruppe, Aalrutte; s. Gadus lota.
Aalschleimfisch; s. Blennius viviparus.
Aalshornbaum; s. Sambucus nigra.
Aarbeere; s. Crataegus terminalis.
Aarkirsche; s. Crataegus terminalis.
Aarwein; so heifst der am Flusse Aar gewonnene Wein, der zwar seines angenehmen Geschmakkes wegen mit Recht geschätzt wird, sich aber nicht lange hält.
Aaskrühe; s. Corvus Cornix.
Aaspflanze; s. Stapelia.
Aasrabe; s. Corvus Corax.
Abaisse; ein Kunstausdruck der französischen Kochkunst, womit man diejenige Teigmasse bezeichnet, welche den obern, untern und Seitentheil einer Pastete ausmacht. Man unterscheidet zwischen *Abaisse bise, Abaisse de pâte fine* und *Abaisse de pâte feuilletée.* Erstere, aus Roggenmehl, etwas Wasser, Salz und Butter bereitete Teigmasse wird nicht mitgenossen, sondern dient nur als Kruste für grofse, sogenannte kalte Pasteten. Die zweite Art, aus Weizenmehl, Wasser, Butter und Salz bereitet, dient als Kruste für gewöhnliche Pasteten. Die letzte Art endlich, der sogenannte Blätterteig, wird aus dem feinsten Weizenmehle, etwas Wasser

und Salz, vieler Butter und Eygelb verfertigt und zur Bereitung der kleinern Pasteten und Torten benutzt. — Wie sorgfältig auch diese letzte Teigmasse zubereitet seyn mag, so bleibt sie dennoch sehr schwer verdaulich. S. Artikel: *Pastete.*

Abalan; eine vorzügliche Sorte der Ambrosin-Mandeln; s. die Artikel: *Ambrosin-Mandeln*, und *Amygdalus communis.*

Abbtwasser; eine sehr beliebte Sorte Danziger Liqueur, die aus Pomeranzen- und Citronenschalen, Anis, Wachholderbeeren, Salbey und Krausemünze bereitet wird.

Abelmosch; s. Hibiscus Abelmoschus.

Aberdeen; eine Sorte Stockfisch (s. *Gadus Morrhua*), die in großer Menge an der Küste von Schottland, vorzüglich bei Aberdeen, gefangen, und womit von dort aus ein bedeutender Handel getrieben wird.

Aberaute; s. Artemisia Abrotanum.

Abereschenbeere; s. Sorbus aucuparia.

Aberlauch; s. Allium scorodoprasum.

Abertamer-Käse; eine gute Art Ziegen-Käse, die zu Abertam, einem königlichen freyen Berg- und Marktflecken im Ellnbogener Kreise in Böhmen bereitet, und von dort ausgeführt wird.

Abesode. So nennt man in Ägypten den Saamen von dem damascenischen Schwarzkümmel — *Nigella Damascena L.* — welcher dort sehr häufig, im Großen, im *Said*, gebaut wird. Man benutzt ihn, theils als Gewürz, zum Bestreuen des Brots und der Kuchen, theils bereitet man aus diesem Saamen, nachdem man ihn über dem Feuer gedörrt hat, einen Teig, der mit Datteln, Ambra, Moschus, Zimmt, Bezoar, Ingwer und Zucker vermischt, eine Art Eingemachtes darstellt, welches als ein Erweckungsmittel des Appetits und der Liebe sehr geschätzt wird (*Olivier*).

Abgetriebenes; ist ein gewisses, in Böhmen gewöhnliches, Backwerk, welches aus Semmelkrumen, Milch, Mehl, Butter, Eyern und Zucker bereitet wird, und das man durch den willkührlichen Zusatz von Citronen, oder Aprikosen und andern Früchten, auch Gemüsen, wie z. B. von Artischok-

ken, Spinat u. s. w. auf mannichfaltige Weise abzuändern sucht.

Abgotts-Schlange; s. Boa constrictor.

Abholder; s. Viscum album.

Abrahams-Apfel; s. Parmaine Drué.

Abrahams-Baum; s. Vitex agnus castus.

Abrasch; s. Sorbus aucuparia.

Abrauch; s. Allium scorodoprasum.

Abraute; s. Artemisia abrotanum.

Abrikose; s. Prunus armeniaca.

Abrotanum; s. Artemisia abrotanum.

Absynthiatum Romanum. Unter diesem Namen lehrt *Apicius* die Bereitungsweise eines gewürzten Weins, dessen Hauptbestandtheil Wermuth ist, und der mit dem noch jetzt gebräuchlichen **Wermuth-Wein** übereinstimmt.

Absynthites vinum; s. Wermuth-Wein.

Abyrtaca; eine gewürzte, bei den alten Griechen gebräuchliche Sauce, die aus mehrern Gewürzen, Honig, Essig, Zwiebeln und dem Safte mehrerer Kräuter bereitet wurde.

Abyssinisches Getreide; s. Poa abyssinica.

Acacie, ägyptische; s. Mimosa nilotica.

Acacie, falsche; s. Robinia pseudo-acacia.

Acacie, javanische; s. Gleditschia inermis.

Acacienbaum; s. Robinia pseudo-acacia.

Acajou, echter; s. Semecarpus Anacardium L.

Acanga; s Bromelia Acanga.

Acanthium; s. Onopordon acanthium.

Acanthus Linnaei; Bärenklau; ENGL. Bear's-breech. Der Name eines Pflanzen-Geschlechts, welches *Linné* in die 2te Ordnung seiner 14ten Classe (Didynamia, Angiospermia) setzte. Von den mehrern Gattungen, welche dies Pflanzengeschlecht unter sich begreift, gehört nur folgende hieher:

ACANTHUS EDULIS. L. (*Ruellia ciliaris*; *Ruellia persica*, *Burmanni*) — *eſsbare Bärenklau*; ENGL. *eatable Bears-breech*; ARAB. *Sagaff. Linné Species plantarum edit. Willdenow. Tom. III. P. I. p.* 400.

Forskal Flor. Aegypt. Arab. p. 114.

Dieses strauchartige Gewächs von 2 — 5 Fuſs Höhe ist in Persien und dem glücklichen Arabien einhei-

misch. Die Blätter dieser Pflanze sollen jung, als Gemüse gekocht, eine wohlschmeckende Speise gewähren; auch soll die Wurzel, als Salat, benutzt werden.

Acanthus silvestris; s. Carduus tuberosus.

Acarna; s. Atractylis.

Acer, *Ahorn*, *Ahornbaum*. *Linné* brachte dieses Pflanzen-Geschlecht, welches 24 Gattungen in sich begreift, in die erste Ordnung der 23sten Classe, Polygamia, Monoecia; mehrere neuere Botaniker aber bringen es in die erste Ordnung der 8ten Classe, Octandria, Monogynia.

1. ACER CAMPESTRE L. (*Acer minus*) DEUTSCH: *der Feldahorn*; *Masholder*; *Feldmasholder*; *Messholder*; *Mashülsen*, *Maser*, *Mashalter*, *Mescheller*, *Maseller*, *Maserle*, *Maslieben*, *Maveller*, *Mewerle*, *Merle*, *Smerle*, *Menerle*; *Anbaum*, *Anerle*; *Agerlbaum*, *Agerl*, *Erle*, *Erlebaum*; *Aplern*, *Appeldören*, *Appeldorell*, *Äpelduhren*, *Tappeldorn*, *Rappelthain*; *Weiſsepern*; *Flader*, *Fladder*, *Fladerbaum*, *Fladerholz*, *Flaser*; *Weiſsbaum*, *Weiſslöber*; *Wasserhülse*; *Witneben*; *kleiner deutscher Ahorn*; *Kleinrüster*; *Engelköpfchen*; *Strauchahorn*; *Bienenbaum*, *Binbaum*, *Angerbinbaum*; *Schreiberholz*, *Schreiberlaub*; *Schwepstockholz*; *kleiner Milchahorn*; *Kreuzbaum*. HOLLÄND. *de kleine Ahorn*; *Veld-Eschdoorn*; DÄN. *Navr*; *Lille naur*; SCHWED. *Nafver*; ENGL. *the common Maple*, *the lesser maple*; FRANZÖS. *l'érable commun*, *le petit érable des bois*; ITAL. *Acero commune*; SPAN. *el arce campestre*, *arce menor*, *arce comun*; PORTUG. *acero commun*; RUSSISCH. *Klen*; POLN. *Klon*, *Klonowy*; BÖHMISCH. *B'rek.*

Linné Spec. pl. ed. Willdenow. Tom. IV. P. II. p. 989.

Kniphoff Botanicon in originali Centur. III. Nr. 1.

In Deutschland die häufigste Art des Ahorns; bleibt meistens strauchartig. Der Saft, den man durch das Anbohren aus diesem Ahorn erhält, hat ebenfalls die Eigenschaften des Saftes der übrigen Gattungen. S. weiter unten.

2. *Acer dasycarpum. Willdenow* (*A. eriocarpum, Michaux; A. rubrum, Catesby*). *rauher Ahorn; silberblättriger Ahorn*; ENGL. *Silvery or Sattin Maple.*

Linné Spec. pl. l. c. p. 985.

Ehrhardt Beiträge zur Naturkunde. Hannov. Bd. 4. *S.* 24.

Catesby Carol. I. p. 62. *Tab.* 62.

Der Saft dieses ansehnlichen, in Nord-Amerika einheimischen Baums, ist fast noch zuckerreicher, als der des Zucker Ahorns, und wird von den Nordamerikanern sehr häufig zur Bereitung des Ahorn-Zuckers benutzt.

3. *Acer monspessulanum L.* (*Acer trifolium, Bauhin; A. trilobatum, Lamark.*); *der französische Ahorn*; ENGL. *the Montpellier Maple*; FRANZÖS. *Erable de Montpellier.*

Linné Spec. pl. l. c. p. 991.

Duhamel arbr. fruit. I. p. 28. *tab.* 10. *fig.* 8.

Dieser hohe, strauchartige Baum ist im südlichen Frankreich und Italien einheimisch. Sein Saft ist ebenfalls zuckerhaltig.

4. *Acer Negundo L.* DEUTSCH. *der Eschen-Ahorn; der eschenblättrige Ahorn; der Negundo-Ahorn*; ENGL. *the ash-leaved maple*; FRANZÖS. *l'érable à feuilles de frêne.*

Linné Sp. pl. l. c. p. 992.

Duhamel arbr. fr. I. tab. 11. *fig.* 10.

Einer der beträchtlichsten Bäume Virginiens. Er kommt auch häufig in deutschen Pflanzungen vor, und ist fast eben so reich an süſsem Safte, als der Zucker-Ahorn. — Von einem 22jährigen Baume, der 46 Zoll Peripherie hatte, erhielt Herr *Corthum* zu Zerbst, im Frühjahre, bei gelinder Witterung, und 2 Tage nach dem Abzapfen, 8 Pfund Saft. Nun fror der Saft, und als er wieder aufthaute, schöpfte er einen weiſsen, fetten, sehr süſsen Sirup ab; der Rest war Eis, ohne Süſsigkeit. In feuchten Tagen des Aprils erhielt er täglich 4 Pfund Saft; bei zunehmender Wärme aber nur 2 Pfund; dann hörte er ganz auf, Saft zu geben. Der Saft ging im Keller in langsame Gährung über; der zuerst im März gezapfte war wie Champagner, ohne Beigeschmack; der im April ge-

zapfte setzte wenig Hefen ab, und wurde in der Wärme zu Essig. S. Literatur. Nr. 2639.

5. *Acer platanoides* L. (*A. montanum*, Bauhin; *A. platanoides lactescens*, Persoon.) DEUTSCH. *der Spitz-Ahorn*; *die Lenne*, *Lehne*, *Lömme*; *Linbaum*, *Leimbaum*; *Leinahre*; *Spitz-flader*; *der kleine deutsche Ahorn*; *der norwegische Ahorn*; *der ahornblättrige Masholder*; *der deutsche Salatbaum*; *Waldescher*; *Rüster*; *Pommerscher Ahorn*, *Polnischer Ahorn*; *Breitlehnen*, *Breitlebern*, *Breitlaub*; *Weinblatt*; *groſser Milch-Ahorn*; *Gänsebaum*; — HOLLÄND. *de platanusvormige Ahorn*; *de schweedsche Ahornboom*; DÄN. *Lön*; *Lön-Valbirken*; *Valbirken med Lönblade*; SCHWED. *Lönn*; ENGL. *the Norway Maple*: FRANZÖS. *l'érable-plane*, *l'érable à feuilles de platane*; ITAL. *Acero con foglie di platano*; SPAN. *Arce come platano*; PORTUGIES. *Acero com folhas de platano*; RUSSISCH. *Klen*; POLNISCH. *Klon*; BÖHM. *Klenice*.

Linné Sp. pl. l. c. pag. 986.
Kniphoff Botan. Centur. 12. *Nr.* 1.
Duhamel arbr. fr. I. tab. 10. *fig.* 1.

In den nördlichen Gegenden Europa's einheimisch, besonders auf den Norwegischen, Steyrischen und Savoyschen Gebirgen, auch in Niedersachsen u. s. w. Der Spitz-Ahorn erreicht nach wenigen Jahren eine ziemlich ansehnliche Höhe und Dicke. — Man benutzt hin und wieder das Laub dieses Baumes, so lange es zart ist, als Salat. Auf den Blättern bemerkt man kleine weiſse Safttropfen, die man Ahorn-Manna nennt. Übrigens enthält auch diese Gattung im Winter und Frühjahre eine reichliche Menge Saft, der zwar süſs ist, aber leicht schleimig und zähe wird.

6. *Acer pseudo-Platanus* L. (*A. montanum candidum*, C. Bauh.; *A. major*, Dodon; *A. latifolium*, Clus.) DEUTSCH. *der Berg-Ahorn*; *weiſse Ahorn*; *unechte Ahorn*; *Afterahorn*; *falsche Platanus*; *wilder Feigenbaum*; *Weinblatt*, *Weinlaub*; *der groſse Masholder*; *Buschescher*; IN DER SCHWEIZ *Waldescher*; *groſse Milchbaum*; IN SCHLESIEN. *Urle*, *Urlenbaum*; IN THÜRINGEN und FRANKEN. *Arle*, *Ehre*; *Ehrenbaum*, *Eh-*

renholz, *Ohre*, *Steinahre*; IN SACHSEN. *Spillholz*, *Spindelholz*; IN MECKLENBURG. *Ahürn*; — HOLLÄND. *de gewoone Ahornboom*; *Eschdoorn*; *Schotsche Linden*; *Maasboom*; — DÄNISCH. *den hvide Bierg-Valbirk*; *den uegte Lön*; *Naur*; — SCHWED. *tysk Lönn*; *sveitsare Lönn*; — ENGL. *the great maple or bastard sycomore*; *sycomore maple*; — FRANZÖS. *l'érable du montagne ou sycomore*; *l'érable blanc de montagne*; ITAL. *acero di montagna*, *o sicomoro*; SPAN. *el arce falso-platano*; *arce montana*; *arce grande*; *falso-sicomoro*; PORTUG. *acero de montanha ou platano bastardo*; GRIECH. *σφένδαμνος* (*Theophr. Eresius*).

Linné Spec. pl. l. c. p. 983.

Duhamel arb. fr. I. tab. 36. *fig.* 1.

Der weiſse Ahorn wächst wild auf den Schweizerischen, Östreichischen und Schwäbischen Gebirgen und den Vorhölzern der Wälder mehrerer, auch Nord-Deutscher Länder (wie in Mecklenburg), und kann, auf einem günstigen Standorte, nach 50 Jahren, ein ansehnlicher Baum werden, bleibt dagegen auf einem weniger günstigen Standorte nur strauchartig. Es ist dieser Baum, besonders im Winter und Frühjahre, mit einem klaren Safte angefüllt, der den Saft der Birke bei weitem an Süſsigkeit übertrifft, und der, wenn man einen stärkern Baum nach dem ersten Froste, einen Fuſs hoch über der Erde, an der Südseite anbohrt, in bedeutender Menge (täglich zu 6 bis 10 Maaſs), ausflieſst. Nach *Riemenschneider*'s Versuchen (Lit. Nr. 7198.) nahm bei diesem, und den übrigen inländischen Ahornbäumen das Laufen des Saftes erst den 8ten November bei 52° Fahrenh. Thermom. seinen Anfang, als es die Nacht stark gefroren hatte, und der Tag heiter war. — In England vermischt man beim Bierbrauen diesen Saft, anstatt des Wassers, mit dem Malze; in Schottland und Irland benutzt man ihn zur Bereitung eines angenehm schmekkenden Weines (*Pennant Rutty*). *Duhamel* lehrte die Zubereitung eines Zuckers aus dem Safte dieser Ahornart (s. Ahorn-Zucker). Die Herren *Gonau* und *Gautier* haben seine Versuche nicht nur gebilligt, sondern letzterer auch noch die Berei-

tungsweise eines Essigs aus diesem Zucker angegeben.

7. *Acer rubrum L.* (*A. Virginianum, Catesb.*) DEUTSCH. *rother Ahorn; Nordamerikanischer rothblühender Ahorn; rothe Ähre;* HOLLÄND. *roode Ahornboom;* DÄN. *den röde eller virginske Lönvalbirk;* SCHWED. *Rödlöm;* ENGL. *the virginian red maple; the scarlet flowering maple; gread silverleavd Maple;* FRANZÖS. *l'érable rouge ou l'érable de Virginie;* ITAL. *Acero rosso di Virginia;* SPAN. *arce rojo; arce de Virginia;* PORT. *Acero vermelho de Virginia.*

Linné Sp. pl. l. c. p. 984.

Duhamel arbr. fr. tab. 10. *fig.* 5.

Der rothe Ahorn ist einheimisch in Virginien und Pensilvanien; kommt jedoch auch im nördlichen Deutschland gut fort. Der Saft dieser Ahorn-Gattung wird ebenfalls in Nordamerika zur Zuckerbereitung benutzt.

8. *Acer saccharinum L.*; DEUTSCH. *der Zuckerahorn, Zuckerbaum, Zuckermasholder; der nordische Nufsbaum;* HOLLÄND. *Suikergeevende Ahornboom, Suiker-Ahorn; Noordsche Nooteboom;* DÄN. *Sukker-Valbirk;* SCHWED. *Sockerlönn.* (IN PENSILVANIEN. *Rinträ-Kalm*); ENGL. *the sugar-maple;* FRANZÖS. *l'érable à sucre; le petit érable plaine;* ITAL. *acero da zucchero;* SPAN. *arce que leva azucar;* PORTUG. *Acero que da assucar.*

Linné Sp. pl. l. c. p. 985.

Duhamel arb. fr. tab. 11. *fig.* 3.

Diese Ahorn-Gattung enthält den süfsen Saft, der vorzüglich in Nord-Amerika zur Gewinnung des Zukkers benutzt wird, in besonders reichlicher Menge. Jedoch giebt dieser schöne Baum — der in seinem Vaterlande zwar nicht selten die Höhe von 60 Fufs und die Dicke von 2 bis 3 Fufs, in Deutschland aber nie diese Vollkommenheit erreicht — nicht auf jedem Standorte den Saft in gleicher Menge und von gleicher Güte; die saftreichsten Bäume gedeihen nur in dicken Wäldern und auf feuchtem Boden, vorzüglich in Neu-York, Pensilvanien und Kanada. Lange und strenge Winter haben überhaupt einen vorzügli-

chen Einflufs auf ihr Gedeihen. — Man hat übrigens den Zuckerahorn, hier und da in Deutschland, besonders in Harbke, im Österreichischen, im Grofsen mit bestem Erfolge anzupflanzen versucht. Die Zukkerahorn-Bäume werden im Februar, März und April angebohrt, und zwar, nach der Gröfse und Stärke des Stammes, bald an Einer, bald an mehrern Stellen. Bei warmer und regnichter Witterung verliert der Saft an Menge und Güte; dagegen befördern warme Tage und kalte Nächte seinen Ausflufs ungemein, so dafs die Menge des ausfliefsenden Saftes binnen 24 Stunden oft 6 bis 8 Kannen beträgt. Je kälter der vorhergehende Winter war, desto reicher ist der Saft an Zukkergehalt. Dauret der Frühling lange, so erhält man oft 30 bis 60 Kannen Saft von einem Baume. Der Saft ist in einem solchen Überflusse in diesen Bäumen enthalten, dafs er sich oft selbst einen Ausflufs verschaffen soll, wenn man ihm keinen macht (*Perrin du Lac*). Die Öffnungen zur Gewinnung des Saftes werden am Stamme, bald mit einem Beile, bald, und am vortheilhaftesten, mit einem Hohlbohrer gemacht. Man macht sie von 1½ Zoll Durchmesser und von 9 Linien bis 3 Zoll Tiefe (denn sie müssen ins Holz selbst eindringen), und bohrt in der Richtung von unten nach oben, damit der Saft in der Nacht nicht gefriere, und der Regen sich nicht in den gemachten Öffnungen sammeln könne. In die Öffnungen wird ein Röhrchen von Hollunder gesteckt, um auf diese Weise den Saft in untergesetzte Gefäfse aufzufangen, die mit einem grofsen Reservoir verbunden sind, aus dem derselbe in die Pfannen geleitet wird. Bis zum May kann dieses Abzapfen, ohne Schaden des Baumes, fortgesetzt werden, jedoch müssen zuletzt die Öffnungen zugestopft werden. Bäume, die schon mehrere Jahre hindurch hinter einander abgezapft worden sind, geben zwar weniger, aber süfsern Saft. Auch ist der Saft von Bäumen, die auf steinichtem hochgelegenen Boden wachsen, weit süfser, als der von denjenigen Bäumen, die sich auf einem niedrigen Standorte befinden. Dieser Saft nun gewährt ein sehr angenehm schmeckendes, dem Birkenwasser ähnliches, aber weit süfseres, vollkommen klares, ungemein kühlendes, und selbst dem erhitzten Körper zu-

trägliches Getränk, welches in Nord-Amerika zu den angenehmsten Erfrischungen gehört und dessen arzneiische Kräfte gegen den Scorbut und manche Brustzufälle geschätzt werden. — Die Wilden am Ohio, die Huronen u. s. w. sollen aus dem eingedickten Safte des Zucker-Ahorns ein sehr gesundes Brot verfertigen. — Durch die Weingährung stellt man, wie unter andern auch die Versuche des Herrn Geh. Raths *Hermbstädt* beweisen, aus dem Safte dieses und anderer Ahornarten einen wohlschmeckenden Wein dar, der noch schöner wird, wenn man während des Gährens etwas alten Franzbranntwein hinzuthut, und ihn dann einige Wochen ruhig im Keller liegen läfst. — Die Rückstände von der Zuckerfabrication und dem abgelaufenem Sirup, ja selbst den Saft, den man zuvor einsiedet, kann man auch, wie dies vorzüglich in Louisiana geschieht, zur Erzeugung eines Branntweins benutzen. Man verdünnt dies alles mit Wasser (auf 8 Loth Sirup nimmt man 40 Loth Wasser), setzt etwas Vitriolgeist und Pottasche, als Gährungsmittel, hinzu (auf die angegebene Menge 30 Tropfen Vitriolgeist und $1\frac{1}{2}$ Quentchen Pottasche), und bringt es damit an einen temperirten Ort, in einem leicht bedeckten Gefäfse zum Gähren. Nach beendigter Gährung verwahrt man sie 3 Wochen in dem nunmehr verschlossenen Gefäfse im Keller und fängt dann erst an zu destilliren. Der zuerst übergegangene Branntwein wird noch einmal rectificirt, wodurch man einen angenehm schmeckenden, dem Rum ähnlichen Spiritus erhält. — Durch die Essiggährung erhält man aus dem Ahornsafte einen sehr guten Essig, so wie auch aus den Rückständen der Zuckerfabrication und dem Sirup, wenn man sie, mit Wasser verdünnt und mit dem Zusatze von etwas Vitriolgeist und Weinspiritus, in der Wärme gähren läfst. Endlich soll man noch in Amerika aus dem Ahornsafte ein wohlschmeckendes Bier bereiten. — Über die Benutzung des Ahornsaftes zur Bereitung eines Sirups und Zuckers s. Art. Ahorn-Zucker.

9. *Acer tataricum L.*; DEUTSCH. *der Russische oder Tatarische Ahorn*; HOLLÄND. *Tatarische Ahornboom*; DÄN. *Tatariske Valbirk*; SCHWED. *tatarisk Lönn*; FRANZÖS. *Erable de*

Tatarie; ITAL. *Acero di Tataria*; SPAN. *el arce de Tataria*; PORTUG. *Acero de Tataria*; RUSS. *Neklenn.*

Linné Sp. pl. l. c. p. 983.

Pallas Flora Ross. I. p. 20. *tab.* 3.

Diese Gattung des Ahorns bleibt gewöhnlich nur strauchartig. Sie ist im nördlichen Asien einheimisch. Der Saft ist ebenfalls zuckerhaltig. Die Saamenkapseln sollen, nach Wegnahme der Flügel, von den Kalmücken zu Thee benutzt werden.

Acetabulum marinum; s. Fucus turbinatus.

Acetaria. Die Alten verstanden unter diesem Namen nicht blofs die frischen Kräuter und kleingeschnittenen Wurzeln, die man, zur Erweckung des Appetits, mit Öl und Essig angefeuchtet roh genofs, sondern auch kleingeschnittenes, mit Essig angefeuchtetes Fleisch.

Acetosa; s. Rumex Acetosa.

Acetosella; s. Oxalis Acetosella und Rumex Acetosella.

Acetum; s. Essig.

Achacanna. Eine bisher noch nicht botanisch beschriebene, von *Joseph de Jussieu* beobachtete Cactus-Art (?), die in der Provinz Potosi in Peru einheimisch ist. Man cultivirt dort diese Pflanze und verkauft die dicke, fleischige, konisch gestaltete und wohlschmeckende Wurzel auf den Märkten.

Achées; das hauptsächlichste Nahrungsmittel der Nord-Indianer, zur Zeit, wenn sie weder von der Jagd, noch von der Fischerey mit frischen Nahrungsmitteln versorgt werden. Um es zu bereiten, werden die magern Theile des erlegten, grofsen Wildprets, besonders der Büffel, in lange dünne Streifen geschnitten, sodann über gelindes Feuer geröstet oder an der Sonne getrocknet, und dann zwischen zwei Steinen gestampft. Hiedurch wird alles gleichsam in ein grobes Pulver verwandelt, wozu man zuweilen das geschmolzene Fett der Thiere mischt. So läfst es sich bei gehöriger Sorgfalt lange in Beuteln oder Büchsen aufbewahren, und gewährt, auf Reisen zumal, eine sehr nahrhafte Speise, die ohne weitere Zubereitung, selbst ohne Salz, geniefsbar ist. Eine bessere Art dieses Nahrungsmittels (welches die Kanadier, Assiniboins

u. s. w. Pemmikan nennen), ist die mit Mark und getrockneten Beeren vermengte (*Mackenzie*).

Achia; s. Atjar.

Achillaea. Dies, einige 50 Gattungen unter sich begreifende Pflanzen-Geschlecht gehört, nach *Linné*, zur 2ten Ordnung der 19ten Classe (Syngenesia, Polygamia superflua). — Der Name Achillaea, stammt von Achilles. (*Plin.* hist. nat. lib. 25. c. 5 und 19.) Hieher gehören nur folgende zwei Gattungen:

1. *Achillaea millefolium L.* (*Millefolium vulgare album*, *Bauhin.*; *in ältern lateinischen Schriften findet man noch folgende Synonyme: Carpentaria*; *herba militaris*; *miles fortissimus*; *supercilium Veneris*); DEUTSCH: *Schaafgarbe*, *Garbe*, *Garbenkraut*, *Feldgarbe*; *Gerbel*; *Karbekraut*; *Relick*, *Röhlke*, *Röleke*, *Roleg*, *Rölse* (IN NIEDERSACHSEN), *Schaafgrippe*; *Rippel*; *Sachfrifs*; *Gränsing*; *Kelke*; *Tausendblatt*; *Galchelkraut* (ÖSTREICH); HOLLÄND. *het gemeene Duizendblatt*; *Gerwe*, *Veldgerwe*, *Haazengeruwe*; DÄN. *Röllike*; SCHWED. *Rölleka*; ENGL. *the common milfoil or yarrow*; FRANZÖS. *la millefeuille commune*; ITAL. *Millefoglie*; SPAN. *Achilea milen rama*; PORTUG. *Mil em rama*, *mil folha*, *mil folho*; RUSSISCH: *Tüsjatschalistnik trawa*; *Krowównik trawa*; *Gretscha dikaja*; POLN. *Tysiacznik ziele*; *Krwawnik*; BÖHMISCH: *Rzebrik*; UNGAR. *Eghér-fark-fü*; *Ezer-leve-lü fü.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. III. P. III. p. 2208.

Kniphoff. Bot. Cent. 7. *Nr.* 1.

Flora danica. tab. 737.

Eine in Deutschland allgemein bekannte Pflanze, die häufig wild auf Wiesen und Triften wächst. — Manche Bierbrauer setzen diese, mit wirksamen arzneiischen Kräften versehene, merklich bittere und gewürzhafte Pflanze nebst dem Hopfen zum Biere, um diesem eine stärkere Bitterkeit und eine berauschende Eigenschaft mitzutheilen (Flora suecic. 2. Nr. 770). — In der Gegend um Lüneburg wird diese Pflanze, wie Kohl zubereitet, verspeiset (s. *Ehrhardt* im Hannöv. Magazin 1783. Nr. 96.).

2. *Achillaea ptarmica L.* (*Ptarmica officinalis*, *Ptarmica vulgaris*, *Clus.*; *herba sternutatoria*; Dracunculus *pratensis*, *Bauhin*) DEUTSCH. *das Niesekraut*; *die deutsche Garbe*; *Sumpf-Garbe*; *Wiesenbertram*; *weifser*, *wilder*, *spitziger Bertram*; *weifser Dragant*; *weifser Rheinfarrn*, *Spitzreinfarrn*; *wilder Dragun*, *Wiesen-Dragun*, *Feld-Dragun*; HOLLÄND. *Veld-Dragon*; *Nieskruid*; DÄN. *tysk eller vild Bertram*; *hvid Rein farn*; SCHWED. *Strandkill*; *Nysgräs*; *Prustgräs*; ENGL. *the common sneeze-wort*; *the goose tongue*; *bastard pellitory*; FRANZÖS. *Achillée sternutatoire*; *herbe à éternuer*; *Ptarmique*; *pyrethre batard*; ITAL. *Ptarmica*; *erbà da sternutare*; *olivella*; *perpetuina*, *perpetuella*; SPAN. *Ptarmica*; *dragon silvestre*; *dragon cillo pratense*; PORTUG. *Ptarmica*; *herva espirradeira*; RUSS. *Tschichawez trawa*; POLN. *Kichawiec ziele*.

Linné Sp. pl. l. c. p. 2191.

Flor. dan. tab. 643.

Die jungen Sprossen dieser im ganzen gemäfsigten Europa auf Wiesen und in Vorhölzern wild wachsenden, strenge schmeckenden Pflanze, werden zur Frühjahrszeit in Irland unter die Salat-Kräuter gemengt, gegessen (*Rutty*). Von dem Kraute wird auch mit Essig und Zucker eine pikant schmeckende Sauce bereitet, die auf Braten getröpfelt, sehr angenehm schmeckt. — Die Wurzel dieser Pflanze, mit Tausendgüldenkraut vermengt, in einem Säckchen ins Bier gehängt, soll dieses vor Sauerwerden schützen.

Achras; Breiapfel Baum. Dies Pflanzengeschlecht, welches mehrere Gattungen unter sich begreift, gehört in die erste Ordnung der 6ten Classe, Hexandria, Monogynia, nach *Linné*; nach *Persoon* (Synopsis plantar. P. I. p. 235) in die erste Ordnung der 5ten Classe, Pentandria, Monogynia.

1. *Achras Caimito*, *Ruitz et Pavon* (*Flora Peruv. III. p.* 18. *tab.* 240.), *weicher Breiapfel*.

Diese Gattung ist auf den Andes-Gebirgen einheimisch. Der Baum ist dick belaubt und enthält einen Milchsaft. Die Blätter sind umgekehrt eyrundlanzettförmig; die Blüthen gehäuft; die Früchte oval, besonders weich, saftig und wohlschmeckend.

2. *Achras dissecta L.* (*Achras Balata*, *Aublet*; *Manil-Kara*, *Rheede* (*Hort. malab. IV. p.* 53. *tab.* 25.) — DEUTSCH: *ausgerandeter Breyapfel*; HOLL. *Loe-bessen*; *Chineesche Pruynen*; SPAN. *Achras coriada*; PORTUG. *fruta manilha*).
Linné. Sp. pl. ed. Willden. Tom. II. P. I. p. 223.
Forster de plantis esculentis Insularum Oceani australis. p. 43.

Dieser hohe, schön belaubte, mit einem milchichten Safte angefüllte Baum ist auf den Philippinischen und Freundschafts-Inseln einheimisch, und wird häufig in den Malabarischen Gärten gezogen. Die Blätter sind länglicht, eyförmig, glatt, und auf der untern Fläche grau und ausgerandet. Die Blumen erscheinen einzeln; die Früchte sind äpfelförmig, ähneln den Oliven, haben eine grünliche Farbe, und sind mit einem milchichten Safte angefüllt. Im reifen Zustande sind die Früchte purpurfarben, inwendig roth, saftig und haben ein säuerlich-süfses Fleisch. Man verspeist sie häufig zum Nachtisch.

3. *Achras Lucuma*, *Ruitz et Pavon* (*Flor. Peruv. III. p.* 17. *tab.* 219.).

Dieser ziemlich grofse und hohe Baum ist in Chili einheimisch und wächst dort in der Nähe des Meeres. In Peru wird er häufig in den Gärten cultivirt. Die Früchte sind rundlich, oft eyförmig, enthalten kastanienartige Saamen und werden gegessen.

4. *Achras mammosa L.* (*A. Zapota major* (*Jacquin select. stirpium americanarum historia. Vien.* 1763. *fol. p.* 56. *tab.* 182. *fig.* 19.); *Malus Persica maxima* (*Sloane*); *Arbor americana pomifera* (*Pluk.*); *Sapota mammosa* (*Miller*); DEUTSCH. *brüstenförmiger Breyapfel*; *Busenbaum*; HOLL. *Prammenboom*; ENGL. *the mammee-sapota*; FRANZÖS. *Mammei-sapote*.
Linné Sp. pl. l. c. p. 224.

Dieser Baum wird oft 30—40 Fufs hoch, und ist im südlichen Amerika, auf den Inseln Cuba, Jamaika u. s. w. einheimisch. Seine Blätter sind fast einen Fufs lang, in der Mitte 3 bis 4 Zoll breit und nach beiden Enden zugespitzt. Die Blumen haben eine bläulichte Farbe und kommen hin und wieder an den Zweigen hervor. Die Früchte sind eyförmig, 4 bis

5 Zoll lang; ihre markige, einem Mufse ähnelnde Substanz ist mit einer dicken sammetartigen, zimmtfarbigen Haut umgeben. Die innere Substanz hat eine braunröthliche Farbe und einen süfslicht-wäfsrigen, faden Geschmack; man pflegt sie daher mit Citronensaft zu geniefsen (*Sloane*). Auf den karaibischen Inseln sollen diese Früchte den Bergamotten an Süfsigkeit und Saftigkeit gleich kommen (*Oldendorp*). Die Kreolen in Neu-Spanien sollen sich aus diesen Früchten besonders viel machen (*Jos. Akosta*). Auch *Dampier* rühmt den Wohlgeschmack dieser Früchte, wenigstens in einigen Gegenden von Amerika. In Hinsicht auf ihren innern Bau sind diese Früchte, so wie die Pomeranzen, in Zellen abgetheilt, deren jede einen schwarzen, länglichten Kern enthält, der dem Geruche der bittern Mandeln ähnelt.

5. ACHRAS SAPOTA (*Willdenow*); *Achras Zapota* (*Jacquin hist. amer. p.* 57. *tab.* 41.); *Sapota Achras* (*Miller*); *Anona foliis laurinis glabris viridis-fuscis, fructu minore* (*Sloane*); DEUTSCH: *der gemeine Breyapfel, die Sapote*; HOLL. *Sapodilleboom*; *Mispelboom*; DÄN. *Sapotilleträ*; SCHWED. *Sapotilleträd*; ENGL. *the common sapota, the sapodillia-tree*; FRANZ. *le Sapotier*; SPAN. *Sapote.*

Linné Sp. pl. l. c. p. 224.

Man trifft diesen ebenfalls ansehnlichen, unsern Birnbäumen ähnelnden Baum auf den karaibischen Inseln, in Gärten, in Süd-Amerika wildwachsend an. Die Blätter sind ey-lanzettförmig, glatt; die Blumen stehen einzeln an den Zweigen; die Früchte sind weiche, fleischichte Äpfel, bald von kugelrunder, bald von ovalrunder Gestalt. Sie haben eine rauhe, mürbe, gelbbräunliche Haut, unter welcher sich ein schmuzzig weifses, sehr saftiges Fleisch befindet, in dessen Mitte 7—13 Fächer und in jedem derselben ein länglichter, glänzend schwarzer, sehr bitterer Saamenkern angetroffen werden. Erst dann sind diese Früchte efsbar, wenn sie zu faulen anfangen, welches auch, wenn man sie nicht abpflückt, am Baume selbst zu geschehen pflegt; die nicht reifen Früchte sind sehr herbe und enthalten einen zusammenziehenden milchichten Saft. Der Geschmack der reifen Früchte ist

sehr süfs und lieblich und ähnelt dem einer Quitten-Marmelade; nach *Dampier*, den Bergamotten. Man schätzt sie sehr allgemein als Desert-Früchte, in Surinam, Neu-Spanien, Jamaika, auf Panama, den Antillen und karaibischen Inseln, und zieht sie häufig sogar der Ananas vor. Auch werden sie zu Torten benutzt (*Schöpf*). — Eine Abart diefes Baums führt *Brown* (Histor. of Jamaika II. p. 200. tab. 19) unter dem Namen: Achras Zapotilla (ENGL. Nisberry; FRANZ. Sapotillier; SPAN. Sapotillo; Chico sapote; Nisporo) an. Die Früchte dieser Spielart sind länglicht, mit scharfzugespitzten Saamen und einer braunröthlichen Schale.

Ach-truch, d. i. säuerliche Brühe. Man versteht unter diesem Namen in Persien ein Gehäcke von allerhand Fleisch, welches sonst nicht mehr zu benutzen ist, und welchem man durch den Zusatz von mehrern gewürzhaften Kräutern und Säuren einen pikanten Geschmack mitzutheilen sucht (*Chardin*).

Achyranthes, die Spreublume. Dies Pflanzengeschlecht, welches mehrere Gattungen unter sich begreift, gehört zur ersten Ordnung der 5ten Classe des *Linnéischen* Systems, Pentandria, Monogynia.

1. ACHYRANTHES ASPERA (*A. obtusifolia*, (*Lamark*); *A. indica* (*Roth*); *Amaranthus spicatus zeylanicus* (*Burmann*); *Auricula canis, mas* (*Rumpf. Amb. VI. p.* 17. *tab.* 12. *fig.* 1.) — DEUTSCH. *rauhe Spreublume*; *scharfe Spreublume*; HOLL. *Ruuwe Kafbloem*; *Manneijes Hondsoor*; ENGL. *the upright Achyranthes* (*Aiton*); MALABARISCH. *Cadeli* (*Rheede hort. Malab. X. p.* 155. *tab.* 78.); JAPANISCH. *Oni noya* (*Thunberg*).

Linné Spec. pl. ed. Willdenow. Tom. I. P. II. p. 1191.

2. ACHYRANTHES LAPPACEA (*Blitum scandens, fructu lappaceo* — *Burmann fl. Zeyl. p.* 47. *tab.* 18. *fig.* 1. — *Centaurium ciliare minus* — *Plucknet Almag. botan. p.* 93. *tab.* 82. *fig.* 2. — *Achyranthes styracifolia*, *Lamark*); DEUTSCH. *klettenartige Spreublume*; HOLL. *klisachtige Kafbloem*; ENGL. *spreading Achyranthes*; MALABARISCH. *Wellia-codiveli* (*Rheede hort. Malab. X. p.* 117. *tab.* 59.).

Linné

Linné Spec. pl. l. c. p. 1192.

Beide Gattungen sind perennirend, und in Ostindien, Ceylon, Jamaika, einheimisch. Man verspeist die Blätter dieser strauchartigen Pflanzen in Indien als Gemüse.

Aciara; ein in Ostindien gewöhnliches Confect, welches man zum Reis geniefst. Es wird aus dem Marke der obersten Sprösslinge des Kokosbaumes — Cocos nucifera — bereitet (*Fra Paolino da San Bartolomeo*).

Acicoca, Paraguaischer Thee; ein noch nicht botanisch bestimmtes Gewächs in Peru, dessen man sich dort als Surrogat des Paraguay-Krauts (Cassine Paragua L.) bedient. Es wird damit von Lima und andern Häfen in Peru, nach Avira und von da weiter nach Potosi, in den Fällen, wenn das Paraguay-Kraut selten und theuer ist, Handel getrieben; nach Europa wird es nicht versendet, weil es bald seinen Wohlgeschmack verliert (*Savary*).

Acini di Pepe, Pfefferkörner; eine Art italiänischer Mehlbereitung oder Pasta, die vorzüglich in Neapel verfertigt wird, und den Namen von ihrer Gestalt hat.

Acipenser, der Stör; der Name eines mehrere Gattungen unter sich begreifenden Fisch-Geschlechts, welches zur ersten Ordnung der Fische, den Knorpelfischen (Pisces chondropterygii) gehört.

1. *Acipenser Dauricus, der daurische Stör*; russisch, *Kalluga*.

Georgi (Bemerkungen auf einer Reise im Russischen Reiche. Bd. I. S. 352) hält den daurischen Stör für eine eigene Gattung. Er erreicht eine Länge von 6 Fufs; die gröfsten erreichen das Gewicht von 12 bis 15 Pud. — Der Kalluga steigt aus dem Amur-Flufs in den Argun und die Schilka, aus dieser vorzüglich in den Onon. Man fängt ihn zufällig im Verlaufe des Sommers in Netzen, oder auch Nachts mit den zackigen Fischgabeln, jedoch nur so selten, dafs ein Pud seines Fleisches, welches man für delicater, als das des Störs hält, nie unter einem Rubel verkauft wird. Sein Rogen und der aus diesem bereitete Kawiar sind völlig, wie beim Stör.

2. *Accipenser Huso* ('Ἀντακαῖος, *Älian*; *Attilus*, *Plin. hist. nat. l.* 9. *c.* 15. ; *Antaceus Borysthenis*, *Gesner* —) DEUTSCH. *der Hausen*; *der grofse Stör*; HOLL. *Huizenblaasvish*; *Huys*; DÄNISCH. *Husblasfisk*; *den store Stör*; SCHWED. *Husbläfsfisk*; ENGL. *the isinglafsfish*; FRANZ. *l'ichthyocolle*, *éturgeon à colle de poisson*, *le grand éturgeon*; *Huso ou huson*; ITAL. *l'ittiocolla*; *usone*; *collano*; *colpesce* (IN VENEDIG. *copese*, *copso*, *cospo*); SPAN. *esturion grande Uamado Huson*; PORTUG. *esturiaõ grande chamado Huson*; RUSSISCH. *Bjeluga* (AM AMURFLUSSE: *Kaluschka*); KALMUCK. *Chorba*; TATAR. *Ugolak*, *Kiorpa*; BASCHKIR. *Bikre*; OSTJAK. *Kuaguo kole*; POLN. *Wiz*; *Wyzina*; BÖHMISC *Wyzina*; UNGRISCH. *Viza*.

G. A. *Suckow Naturgeschichte der Thiere*, *Th. IV. Abth. I. S.* 115.

Bloch Naturgeschichte der ausländischen Thiere, *Th. I. S.* 79. *Tab.* 29.

Lepechin Tagebuch I. S. 159. *tab.* 11.

Mit ganz kurzem, die Öffnung nicht bedeckenden Kiemendeckel, 5 Reihen Schilder, sehr stumpfem Rüssel, schwarzem Rücken, weifsem Bauche; ein klebriger Schleim bedeckt den ganzen Leib. — Es hält sich der Hausen im mittelländischen, schwarzen und caspischen Meere auf, aus welchen er ebenfalls in die Flüsse geht, besonders in die Wolga, den Jaik, die Donau, den Po u. s. w. Er erreicht nicht selten die Länge von 18—24 Fufs und das Gewicht von 1500 bis 2000 Pfund. Er ist sehr gefräfsig und verzehrt aufser mehrern Fischen auch junge Seekälber, wilde Enten u. s. w. Für mehrere europäische Nationen, insbesondere für die Russische, ist der Fang dieses Fisches von der gröfsten Wichtigkeit, indem sein Fleisch Tausende von Menschen ernährt, und überdem mit dem aus seinem Rogen bereiteten Kawiar, und der aus der innern Haut seiner Schwimmblase verfertigten Hausenblase, ein sehr bedeutender Handel getrieben wird. Vorzüglich ergiebig ist die Fischerey des Hausens in Kertsch, der Osthälfte der Halbinsel Taurien am Asowschen Meere. Die Griechen beschäftigen sich hier besonders damit, und fangen

oft des Jahres 24—30000 Pud — (*Pallas* neue Reisen in's südliche Rufsland. II. S. 285). — Man fängt den Hausen auf verschiedene Weise; in der Donau mit Harpunen und Speeren; in der Wolga und dem Jaik mit Wehren, Angeln und Netzen; besonders merkwürdig ist die Art seines Fanges mit der Fischfalle (Gorodba) s. *Gmelin* Reise durch Rufsland. Th. II. S. 201—232. Taf. 35—37. *Pallas* Reisen. Th. I. S. 87. Th. II. S. 256. — Das Fleisch der gefangenen Hausen wird gröfstentheils eingesalzen, weniger frisch verfpeifet. Doch geniefst man es auch in Suppenform; oder stark mit Salz und Pfeffer gewürzt, zu einer Art Teig eingekocht (*G. Forster*); oder auch gebacken mit Citronensaft; oder auch gekocht, mit einer polnischen Brühe u. s. w. Die Rückensehne wird getrocknet; man hat sie bis zu 2 Pfund. — Das ausgesottene Fett wird zum Theil auch statt der Butter an Speisen gebraucht (s. die Artikel: **Baschka**; **Balyki**; **Toschi**). Das Fleisch des Hausens ist weifs, fett, süfslicht, und ähnelt, frisch sowol, als getrocknet, dem Geschmacke des Kalbfleisches; eingesalzen, dem des Lachses. Das eingesalzene Fleisch mufs, ehe es genossen werden kann, vorher einige Tage auswässern. — Die Mahomedaner essen diesen Fisch nicht, weil er keine Schuppen hat.

3. *Acipenser Ruthenus L.* DEUTSCH. *der Sterlett; der russische oder nordische Stör;* HOLL. *de russische Steur;* DÄN. *den russiske Stör;* SCHWED. *Sterlett;* ENGL. *the caviar Sturgeon;* FRANZ. *le strelet, ou sterlet;* ITAL. *Sturione di Moscovia;* SPAN. *Esterlet, esturión de Moscovia;* PORTUG. *Esturiaó de Moscovia;* RUSS. *Sterljäd, Sterled;* TATAR. *Sewjuk, Oskoi, Tschuge;* SIBIR. *Suruk balik, Sugha balik;* KIRGIS. *Tschuga;* KALMÜCK. *Sugurlik, Tschukerlo, Zachai bucho.*

Suckow Naturg. a. a. O. S. 112.

Bloch Nat. d. Fische Deutschl. Th. III. S. 98. *Tab.* 89.

Lepechins Tagebuch I. S. 154. *Tab.* 9. *fig.* 1. 2.

Der Sterlett hat nur 3 Reihen Schilder. Seine gewöhnliche Länge ist zwischen 1½ bis 2½ Fufs; selten wird er 4 bis 5 Fufs lang, und übersteigt auch nur

selten das Gewicht von 30 Pfund. — Sein vorzüglichster Aufenthalt ist im caspischen Meere, und, zur Laichzeit, in dem mit diesem Meere in unmittelbarer Verbindung stehenden Flüssen, der Wolga, dem Jaik, dem Kamaflusse u. a. In der Ostsee wird er nur äufserst selten gefangen. Von ganz vorzüglich zartem und feinem Geschmacke fand *J. G. Gmelin* die Sterlette, welche in der Lena, in Kinskoi-Ostrog gefangen wurden. — *Friedrich I.*, König von Schweden, liefs eine Anzahl Sterlette in den Mälar-See setzen. Auch liefs der König von Preufsen, *Friedrich II.*, 50 Sterlette kommen, von denen etwa 20 auf der Reise starben, die übrigen wurden theils in den Stadtgraben von Küstrin, theils in einen grofsen See unweit Stettin eingesetzt, in welchem letztern sie noch vorhanden sind und sich fortpflanzen. Nur bei feierlichen Gelegenheiten werden sie auf die königliche Tafel gebracht. In Petersburg und Moskau werden die Sterlette ebenfalls in besondern Teichen gehalten und sehr theuer bezahlt. Dagegen gelten die Sterlette zu Jurjew-Powolski Gorod an der Wolga nur 1½ Copeken (*J. G. Gmelin*). — Der Sterlett nährt sich von Würmern und Fischbrut, vorzüglich vom Rogen des Störs und Hausens. — Über den vorzüglichen Wohlgeschmack des Fleisches der Sterlette ist nur Eine Stimme; *Bruyn*, der ihn aufserhalb Rufsland zuerst bekannt gemacht, und eine Zeichnung von ihm geliefert hat (Voyages; Tom. I. p. 93. tab. 33.) hält ihn für den wohlschmeckendsten aller in Rufsland vorhandenen Fische. Sein Fleisch ist weifs, süfslicht, wegen des vielen Fettes sehr zart, leicht verdaulich, dem des Aals nicht unähnlich. Man geniefst ihn gewöhnlich in Salzwasser gekocht, mit einer säuerlichen Sardellen- oder Champagner-Sauce. Eine Sterlett-Suppe gehört zu den gröfsten und theuersten Delicatessen. — Aus dem Rogen des Sterletts wird ein Kawiar bereitet, der von vorzüglicher Güte ist und blofs an den kaiserlichen Hof abgeliefert wird. — Der Sterlett variirt sehr; als die merkwürdigsten Varietäten verdienen folgende angemerkt zu werden:

a. der Jaik-Sterlett-Stör; Sewruga (*Lepechin Tagebuch I. S. 156. Tab. 10.*). Er

erreicht fast die Länge von 6 Fuſs; seine Schnauze ist länger und rauher. Man fängt ihn ebenfalls im Jaik, und benutzt übrigens sein Fleisch und Rogen, wie beim eigentlichen Sterlett.

b. der *Stern-Sterlett-Stör*; der *Stern-Stör*; — *Acipenser stellatus* — mit 5 Reihen Schilder. Er kommt, um zu laichen, in sehr groſsen Zügen (es werden an mehrern Fischstellen nicht selten 16—20000 Stück gefangen) aus dem caspischen Meere in dessen Flüsse — man findet ihn selbst in der Donau; — seine Länge beträgt 4 Fuſs, sein Gewicht an 30 Pfund (*Lepechin* a. a. O.).

c. der *Koster-Sterlett-Stör*; der *Koster*; s. *S. G. Gmelin's* Reisen. III. S. 238.

4. *Acipenser Sturio*; deutsch. *der Stör*, *Stöhr*; *der gemeine Stör*; (im Östr. *Schirk*, *Stierl*); holl. *de Steur*; dän. *Stö:*; *den almindelige Stör*; engl. *the sturgeon*, *the common sturgeon*; französ. *l'éturgeon*; *l'éturgeon ordinaire ou commun*; ital. *sturione*, *storione commune* (in Rom. *Porcellata*); span. *Esturión*; portugies. *Estorão*; russ. *Osètr*, *Ossetr*; tungus. *Tanna*; tatar. *Ugolak*, *Tago*, *Bekre*; baschkir. *Bikre*; poln. *Jesiotr*; böhm. *Gesetr*; unger. *Ketsege*.

Suckow Nat. G. a. a. O. S. 106.

Bloch's Nat. G. der Fische D. Th. III. S. 89. *Tab.* 88.

Der gemeine Stör hat einen blau-grauen, mit braunen und schwärzlichen Puncten besprengten Oberleib. Die auf seinem Rücken befindlichen 5 Reihen knochenartiger Schilder geben ihm eine fünfeckige Gestalt. Er hat ein sehr ausgebreitetes Vaterland; denn man findet ihn fast in allen Meeren, besonders in der Nord- und Ostsee, dem mittelländischen, rothen, schwarzen und caspischen Meere. Um zu laichen, begiebt er sich im Frühjahre in die groſsen Ströme, und aus diesen in kleinere Flüsse, oft selbst in Landseen. Der gröſste Theil dieser Fische kehrt zwar gegen den Winter in die Meere zurück; doch überwintert eine nicht geringe Anzahl derselben in den Strömen. Bei Gelegenheit dieser Wanderungen werden die Störe in

sehr grofser Anzahl gefangen, vorzüglich im frischen und im curischen Haff, am Ausflusse des Don, in der Wolga, im Jaik-Strome und in andern Flüssen des Russischen Reichs; jedoch auch in der Oder, Elbe, Rhone, Loire, Garonne (unweit Bordeaux), dem Po u. s. w. In Rufsland geschieht der Fang am häufigsten im Januar (unter dem Eise, mit scharfen, an Stangen von 3 bis 10 Faden Länge befestigten Haaken) und im May (mit Netzen). Auf dem Meere bedient man sich zum Fange des Störs einer Art von Harpunen (*Pontoppidan*). *Pallas* (Reisen durch versch. Prov. des russ. Reichs. Th. I. S. 201 u. f.) ertheilt ausführliche Nachricht über die feierlichen Gebräuche, welche die Kosaken am Jaik bei diesem Fischfange beobachten. — Der Störfang bringt dem russischen Reiche sehr beträchtliche Vortheile und ist überhaupt für alle Länder, in denen er mit Erfolg getrieben wird, ein bedeutender Erwerbzweig. — In mehrern Gegenden von Nordamerika wird der Stör ebenfalls in grofser Menge gefangen; z. B. in Albany, woselbst man das Störfleisch: Albany-Beef (Rindfleisch von Albany) zu nennen pflegt, und das Pfund um einen Pfennig Yorkscher Münze verkauft; desgleichen in der Hudsons-Bay, im Ontario-See und in den mit diesem in Verbindung stehenden andern Seen. Doch wird das Fleisch der im Ontario-See gefangenen Störe seines thranigen Geschmackes wegen nur wenig geschätzt, so wie überhaupt das Fleisch der Störe, die man nordwärts vom James-Flusse in Virginien fängt, nur von den ärmsten Menschen gegessen wird (*Weld*). Der Stör erreicht eine Länge von 6 bis 18 Fufs und sein Gewicht beträgt oft von 200 bis 550, ja selbst bis 1000 Pfund; — man findet im Ob-Flusse in Sibirien Störe, welche 200 Pfund Rogen und 150 Pfund Milch geben. — Das röhrenförmige, runde und zahnlose Maul der Störe ist mehr zum Saugen, als zum Schlingen und Kauen eingerichtet; sie wühlen damit den Sand und Schlamm auf, um die darin verborgenen Fische und Würmer aufzusuchen und zu verschlingen. — Das Fleisch der Störe ist, vorzüglich in den Sommermonaten, sehr fett, weifs, derbe und sehr wohlschmeckend; es ähnelt dem Geschmacke des Kalbfleisches; doch soll das Bauchstück

mehr mit dem Geschmacke des Schweinefleisches übereinstimmen. Manche halten die Weibchen, Andere die Männchen für schmackhafter. Die Leber der Störe soll so süfs seyn, dafs man ihr durch Einreiben mit der Galle diese Süfsigkeit zu benehmen sucht. Übrigens hängt der Wohlgeschmack der Störe sowol von ihrer Nahrung, als von der längern Dauer der Zeit ihres Aufenthalts im süfsen Wasser ab. Schon *Paul Jovius* sagt: „Maria sturionem gignunt, sed eum flumina maxime nobilitant." — Die frischen Störe geniefst man mannichfaltig zubereitet; bald in blofsem Salzwasser gekocht, mit Öl, Essig, Pfeffer und Petersilie, oder mit einer Sardellen- oder Senf-Sauce; bald, wie z. B. in Preufsen, in Weinessig gekocht, kalt; bald mit Rüben gedämpft; bald in Form einer Pastete; bald werden sie ganz mit Sardellen und Aalschnittchen gespickt, am Spiefse gebraten, mit klarer Butter, oder einer säuerlichen Wein-Sauce genossen; — bald werden die fingerdicken Stücke mit Provencer-Öl bestrichen und mit in Öl gebratenem Petersilienkraute angerichtet; bald werden die gekochten Störstücke, in Form eines Ragouts, mit Champignons, Trüffeln, feinen Kräutern, oder auch mit Austern und Spargeln zubereitet u. s. w. — In Nord-Amerika geniefst man häufig Stör-Bouillon, und rühmt ihren angenehm pikanten Geschmack (*Long*). Zum frischen Genusse eignen sich vorzüglich die jüngern, kleinern Störe besser, als die ältern, gröfsern, die man auf verschiedene Weise zu conserviren sucht. Man pflegt nämlich an mehrern Örtern, vorzüglich in Rufsland, die im May eingefangenen Störe, nach ausgenommenem Rückgrat, mit Seesalz einzureiben, und auf Stangen an der Luft und Sonne zu trocknen. Mit diesen so getrockneten Stören wird ein starker Handel, besonders nach Griechenland, getrieben. Es finden sich dieserhalb an den Orten, woselbst die Störe in grofser Menge gefangen werden, viele Russische Kaufleute ein. Zehn gute Störe pflegen gewöhnlich 30 bis 45 Rubel zu kosten, von den gröfsern aber wird das Stück oft mit 6 — 7 Rubeln bezahlt. — In Preufsen, besonders zu Pillau, werden die Störe häufig marinirt, und damit ein ausgebreiteter Handel, besonders nach England, getrieben. — An andern Or-

ten z. B. in Holland, werden die in Stücken zerschnittenen Störe eingesalzen und mit der Salzlake in Fässer eingeschlagen versandt. Auf diese Art zubereitet findet das Störfleisch in England grofsen Beifall. — In Norwegen schneidet man das Fleisch der Störe in lange Streifen und bereitet daraus den sogenannten Rökel (s. dies. Artikel). Auch mehrere einzelne Theile der Störe werden besonders zubereitet und damit ein beträchtlicher Handel getrieben. — Aus dem Stör-Rogen wird der bekannte Kawiar (s. dies. Artikel) bereitet; die knorplichte Rückgratssehne wird, besonders in Rufsland und Italien, getrocknet, gesalzen und geräuchert, und damit, als einer vorzüglichen Leckerey, ebenfalls ein bedeutender Handel getrieben (s. die Artik. Wesuga u. Chinalia); — die eingesalzenen und marinirten Bauchstücke werden in Italien besonders geschätzt; — von dem Magen sind die Russen grofse Liebhaber (s. den Artik. Tamak), und in England soll man insbesondere den Kopf der Störe für eine grofse Delicatesse halten. — Auch die Milch der Störe schätzen manche ebenfalls hoch. Es wird ebenfalls davon durch Kochen mit Wasser ein hochgelbes, schmackhaftes Öl abgesondert, welches bei geringer Kälte gerinnt und dessen man sich zur Bereitung verschiedener Backwerke und anderer Speisen bedient.

Ob der seltene und kostbare Fisch, den die alten Römer, Acipenser, nannten, dem *Ovidius*, *Cicero* u. a. den Beinamen nobilis gaben, und von dem *Athenaeus* (Deipn. l. 7. c. 15), *Sammonicus Serenus* (beim *Macrobius*, Saturnal. l. 3. c. 16.) *Plinius* (Hist. nat. l. 9. c. 17) u. Andere erzählen: dafs er die vornehmsten Tafeln geziert habe, und dafs man ihn bei grofsen feierlichen Gastmählern, mit Kränzen und Blumen geschmückt, durch bekränzte Diener, bei einem harmonischen Jubelschall und vorangehender Musik auf die Tafel gebracht habe, wirklich unser Stör gewesen, ist nicht ausgemacht, und es mögte überhaupt schwer auszumitteln seyn, unter welchem Namen der Stör bei den Alten vorkomme, da schon *Paul Jovius* (Literat. Nr. 1326 — p. 20. —) über die Ungewifsheit klagt, die bei den Schriftstellern seiner Zeit hierüber herrschte. — Die

Beschreibung, welche *Plinius* a. a. O. von dem Acipenser giebt, paſst eben so wenig auf den Stör, als der Umstand, daſs er in Italien so selten gefangen und aus diesem Grunde von den schwelgerischen Römern seiner Seltenheit wegen so hoch geschätzt werden konnte. — Die Meinuug des *Joann. Manardus:* daſs der Fisch, dessen *Athenaeus* unter dem Namen: Hykka erwähnt, unser Stör gewesen, scheint aus mehrern Gründen nicht unwahrscheinlich. Denn auch dieser Fisch ward sehr geschätzt; ferner bedeutet der Name, ὕκκη. ein Schwein, und noch jetzt werden die kleinern Störe in Italien: Porcellette, genannt, zu welcher Benennung die Ähnlichkeit der Schnauze dieses Fisches mit dem Rüssel des Schweines, so wie seine Gewohnheit, mit der Schnauze im Schlamme zu wühlen, um Nahrung zu suchen, Veranlassung gegeben haben mag. — Auch *Simeon Seth* (LITERAT. Nr. 83 — p. 73 u. 174 —) schildert uns den Stör unter ὕςκα (ἀπὸ τῆ ὑς i. e. a porco) auf eine unverkennbare Weise; — *Ausonius* dagegen unter dem Namen: Silurus, wiewol *Plinius* unter letzterm Namen einen ganz andern Fisch beschreibt. — Es ist ebenfalls nicht wahrscheinlich: daſs der kostbare und seltne Fisch, den *Aristoteles* ἔλοψ, *Aelian* und *Athenaeus*, ἔλλοψ, *Plinius*, Elops, nennen, unser Stör gewesen sei. Schon *Plinius* widerspricht dieser Meinung (hist. nat. l. 32). Überdies wird dieser Fisch, der, dem *Archestratus* zufolge, von vorzüglicher Güte zu Syracus gefangen wurde, den *Plutarch*, und, nach ihm, *Aelian* (histor. animal. lib. 11, c. 21) für selten, und *Xenocrates* für leicht verdaulich halten, fast nie in Italien gefangen. — Daſs ferner der nicht minder kostbare Fisch, den *Athenaeus*: Galeus Rhodius, die Syracusaner: κύνα πίονα, den fetten Hund, nannten und der oft mit 1000 Attischen Drachmen bezahlt wurde, keineswegs unser Stör gewesen, scheint aus dem *Athenaeus* selbst zu erhellen. *Paul Jovius* (a. a. O. S. 20) widerlegt die Vermuthung mehrerer ältern Philologen, daſs der Stör derjenige Fisch sey, den die Griechen, Λάβραξ, die Römer, Lupus, nannten, sehr ausführlich, und sucht dagegen die Meinung derer, welche annehmen, daſs unser Stör der Silurus der Alten sey, geltend zu

machen. — Ob endlich der Fisch, den *Galen* (Lit. Nr. 75. — lib. 3. c. 3. —) unter dem Namen: Galaxia, anführt, unser Stör gewesen, wie *Rondellet* vermuthet, bleibt nicht minder zweifelhaft. — Auch neuere Schriftsteller beschreiben unter dem Namen, Stör, ganz verschiedene Fische. So versichert *Pontoppidan* (Versuch einer natürlichen Historie von Norwegen; aus dem Dän. übers. Th. II. S. 288.), dafs die Störe Jagd auf andere Fische machen; dafs man in Norwegen 4 Arten derselben unterscheide, die den Fischen ähnlich wären, welche sie am liebsten fressen, nämlich den Lachs- Häring- Makreel- Sey- und Köhler-Stör. Unmöglich kann unter diesen Namen der eigentliche Stör verstanden werden; er ist vermöge des Baues seiner Frefsorgane kein eigentlicher Raubfisch, und *Pontoppidan* selbst macht zu seiner Beschreibung der Störe a. a. O. folgenden Zusatz: „diese Art Störe sind grofse Raubfische. Hingegen wird allhier, obwol selten, eine Art Fische gefangen, die zwar eben diesen Namen führen, aber gar nicht gefräfsig sind, indem sie auch nicht einmal Zähne in ihrem Munde haben und blofs vom Schleime leben, den sie im Grunde der See an sich saugen, wo sie laichen, und in den frischen Flüssen oder Strömen, in welche sie, wie der Lachs, hinauf gehn, werden sie fett. — Einen Stör dieser Art, der vor einiger Zeit in Nordfiörd gefangen wurde, habe ich in meiner Sammlung der raren Fische dieses Landes. Er ist fast 4 Ellen lang. Der Kopf ist, dem Ansehn nach, fast einem Hechtskopfe ähnlich, allein statt des Mundes hat er eine Schnauze mit herabhängenden Fäden u. s. w." — Offenbar beschreibt *Pontoppidan* hier den eigentlichen Stör. — Überdies bemerkt schon *Gunner* in einer Note zu *Leem's* Geschichte der Lappen S. 325: dafs unter dem Namen: Köhlerstör, der grüne Schellfisch, unter dem Häringsstör, eine grofse Häringsart, unter dem Makreelstör, der Thunfisch und unter dem Lachsstör, die Seemakreele (Scomber Pelagicus *Linn.*) verstanden werden.

So viel ist indessen ausgemacht, dafs man von jeher und fast überall den Stör seines schmackhaften Fleisches wegen sehr geschätzt habe und noch jetzt schätze. — Die im Guadalquivir sehr häufig vor-

kommenden Störe wurden sonst zur Fastenzeit nach Madrid gesandt, um am stillen Freitage auf die königliche Tafel zu kommen (*Dillon*). Eine gewisse Art Störe, die man in China: Tchen-ho-yu nennt, und welche im Flusse Pay ho gefangen wird, kommt gewöhnlich nur auf die Tafel des Kaisers (*de Guignes*).

Darin stimmen alle Diätetiker, sowol ältere als neuere, überein, dafs das Fleisch der Störe, besonders das der ältern, zwar an Nahrhaftigkeit das Fleisch aller übrigen Fische übertreffe, aber seiner Derbheit und fetten Beschaffenheit wegen, nur von starken Personen verdaut werden könne; dafs es mithin von den Reconvalescenten und allen schwächlichen, eine sitzende Lebensart führenden, Personen vermieden werden müsse. — Die jüngern Störe hält *Cardanus* ihres nährenden, leicht verdaulichen und zarten Fleisches wegen, selbst schwächlichen Personen, angemessen. Ein gleiches behauptet *Carminati*, *Richter* u. a. Dafs die Verdaulichkeit des Störs sehr von der Art seiner Zubereitung abhänge, bedarf kaum einer Bemerkung. Alle Fett-Saucen sind bei den Zubereitungen dieses an sich schon so fetten Fisches verwerflich; unstreitig ist der Stör in Essig oder Wasser gekocht, mit säuerlich-gewürzhaften Saucen genossen, am zuträglichsten.

Eine Varietät des gemeinen Störs, der Acipenser Schypa (gemeiner Schip-Stör, Schip-Kostera), wird in der Wolga, jedoch nicht häufig, gefunden. Sein Fleisch soll wohlschmeckender seyn, als das des gemeinen Störs (s. *Lepechin's* Tagebuch I. S. 161.).

5. *Acipenser Tuka Krameri, der* Tük. — Diese Gattung hält sich in der Donau auf. Das nicht unschmackhafte Fleisch desselben enthält ein saffrangelbes Fett, ist weichlich und schlechter, als das des Hausens (*Plenk*).

Ackerbaum; s. Quercus Robur.

Ackerbeere; s. Rubus caesius und R. arcticus.

Ackerbohne; s. Vicia faba major.

Ackerbrome, *Ackerbrombeere*; s. Rubus caesius.

Ackerbrombeere, nordische; s. Rubus arcticus.

Ackerburgel; s. Portulaca oleracea.

Ackerdiestel; s. Carduus crispus.

Ackerdrossel; s. Turdus roseus.

Ackereichel; s. Lathyrus tuberosus.

Ackererbse; s. Pisum arvense.

Ackerfleischblume; s. Melampyrum arvense.

Ackerfrauenmantel; s. Aphanes arvensis.

Ackergras; s. Triticum repens.

Ackerhauhechel; s. Ononis arvensis.

Ackerholder, Ackerhollunder; s. Sambucus ebulus.

Ackerhuhn; s. Tetrao perdix.

Ackerklee; s. Trifolium arvense.

Ackerkohl; s. Raphanus Raphanistrum — Sinapis arvensis und — Lapsana communis.

Ackerkrähe; s. Corvus frugilegus.

Ackerkümmel; s. Agrostemma Githago.

Ackerkuhweizen; s. Melampyrum arvense.

Ackerlerche; s. Alauda alpestris und Alauda arvensis.

Ackermann; s. Acorus calamus.

Ackermannskraut; s. Anchusa officinalis.

Ackermännchen; s. Motacilla alba.

Ackermarienmantel; s. Aphanes arvensis.

Ackermünze; s. Melissa Calaminta.

Ackernessel; s. Lamium purpureum, und — Galeopsis tetrahit.

Ackernigelle; s. Nigella arvensis.

Ackernuſs; s. Lathyrus tuberosus.

Ackerpfennigskraut; s. Thlaspi arvense.

Ackerraden; s. Agrostemma Githago.

Ackerrettig; s. Raphanus Raphanistrum.

Ackerringelblume; s. Calendula officinalis.

Ackerrixe; s. Rallus crex.

Ackersalat; s. Valeriana locusta; und — Lactuca scariola.

Ackersauerampf; s. Rumex Acetosa.

Ackerschwarzkümmel; s. Nigella arvensis.

Ackerschwarzschlund; s. Melastoma agrestis.

Ackerschwertel; s. Gladiolus communis.

Ackersenf, s. Sinapis arvensis.

Ackersinau; s. Aphanes arvensis.
Ackersperk; s. Spergula arvensis.
Ackertrappe; s. Otis tarda.
Ackerveilchen; s. Viola tricolor.
Ackervogel; s. Charadrius apricarius.
Ackerwachtelweizen; s. Melampyrum arvense.
Ackerwurz; s. Acorus calamus.
Ackerzwiebel, gelbe; s. Ornithogalum luteum.
Ackrasbeere; s. Ribes grossularia.

Acorus. Es gehört dies Pflanzengeschlecht zur ersten Ordnung der 6sten Classe: Hexandria Monogynia.

Acorus Calamus L. (*Acorus verus*; *Calamus aromaticus offic.* — *Bauhin* — *Typha aromatica* — *Morison* — *Acorum legitimum* — *Tabern.* — *Acorum* — *Rumph*); DEUTSCH. *Kalmus, oder Culmus*; *wohlriechende Schwertlilie*; *Ackermann*; *Ackerwurz*; *Magenwurz*; *Schwertheu*; *Teichlilie*; ENGL. *the sweet smelling flag*; *sweet cane*; *sweet grafs*; *sweet Rush*; *common Acorus*; FRANZÖS. *l'açore odorant* (*Lamark*); *l'acorus véritable* (*Bomare*); ITAL. *acoro*; *calamo odorato*; *canna odorifera*; SPAN. *acoro calamo*; RUSS. *Koren*; *Ir*; POLN. *tatarskie ziele d. i. tatarisches Kraut*; BÖHM. *pruskworek.*

Linné Sp. pl. ed. Willd. Tom. II. P. I. p. 199.
Kniphoff Bot. cent. 9. *nr.* 3.
Blackwell tab. 466.

Der Kalmus wächst häufig in den meisten europäischen Ländern, an Teichen, Flüssen, Wassergräben und in Sümpfen, wild. Die ganze Pflanze, insbesondere die lange, perennirende, kriechende, mit Gelenken und kleinen Fasern versehene, fleischige, äusserlich grauröthliche, inwendig weifse, schwammige Wurzel hat einen durchdringenden, balsamischen Geruch, und einen bitterlichen, sehr vielen Personen wenigstens unangenehmen, strengen, aromatischen Geschmack, der sich jedoch beim Trocknen verliert. Die Güte dieser Wurzel wird daran erkannt, wenn die Stengel dick und frisch sind, und wenn das Mark noch weifs ist, welches bei alten Wurzeln gelb und mehlicht wird. — Der auf dem Lande wachsende,

oder in Gärten gezogene Kalmus soll einen stärkern Geruch haben, als der im Wasser wächst. — Selten bedient man sich jetzt bei uns dieser, durch treffliche arzneiische Kräfte übrigens sich sehr vortheilhaft auszeichnenden Wurzel, zur Würzung mancher Speisen; häufiger jedoch wird sie, mit Zucker eingemacht, als Canditerwaare, theils aus blofser Näscherey, theils als Magenstärkung und als Präservativ gegen ansteckende Krankheiten, genossen. Zu diesem Behuf wird die Wurzel geschält, in Wasser weich gekocht, um ihre widrige Bitterkeit zu entfernen, sodann getrocknet, in dünne Plätzchen zerschnitten und in Zucker eingemacht, oder auch damit überzogen und candirt. — Auch wirft man diese Wurzel, z. B. in Littauen, in das Trinkwasser, um solches zu verbessern. Endlich bereitet man noch aus der Kalmuswurzel durch Aufgufs und Destillation einen Liqueur, der manchen Personen angenehm ist. — Diese nämliche Pflanze findet man auch in Ostindien, Ägypten und dem nördlichen China; nur unterscheidet sich diese, mit dem Beinamen Acorus verus bezeichnete Varietät (MALAB. Waembu — *Rheede* hort. Malab. XI. p. 99. tab. 60 —) von der europäischen dadurch, dafs sie nach allen Theilen schmäler, dünner und zärter ist, und einen schärfern und hitzigern Geschmack hat. Die Indianer bedienen sich ihrer sehr häufig zum Würzen ihrer Fleisch- und Fischspeisen.

Acouti; s. Cavia Aguti.

Acrochordus Javanensis, die javanische Warzenschlange; l'acrochorde de Java. *Lacepede* hist. nat. des quadrupedes ovipares et des Serpens. Tom. II. p. 472. Pl. 22. fig. 2.

Hornstedt — Neue Abhandl. d. Schwedischen Akad. d. Wissenschaft. Bd. VIII. S. 294. Tab. 12. — entdeckte diese Schlange zu Java. Ihre Länge beträgt 8 Fufs, ihre Dicke in der Mitte einen Zoll. — Die Chinesen essen das Fleisch dieser Schlange sowol gekocht, als gebraten.

Actenbeere; s. Sambucus Ebulus.

Actinia, die See-Anemone; die Seenessel; die Meernessel. Erst in neuern Zeiten ist der Name: Actinia, zur Bezeichnung eines Geschlechts von Weichwürmern, statt des ältern Namens: Urtica

marina und des nachher ihm von *Linné* gegebenen Namens: Priapus, gewählt worden. Diese wunderbaren, mit einer sehr starken Reproductionskraft versehenen, Geschöpfe haben einen walzenförmigen, runzlichten Körper, der sich mit der untern Fläche an andre Körper, z. B. an Felsenstücke u. s. w. festsetzt und einer kleinen Fleischmasse gleicht. Am obern Ende liegt die runde, inwendig krummgezähnte Mundöffnung, die einen kreisförmigen, aus vielen Armen und Fühlfäden bestehenden Kranz um sich hat, mit denen sie die sich ihnen nähernden Gewürme und Crustaceen ergreifen, und zur Mundöffnung bringen. Eine und dieselbe Öffnung dient ihnen zum Speisen, zum Ausleeren und Junge zu werfen. — In süfses Wasser gebracht, sterben sie sogleich. Folgende Gattungen sind efsbar:

1. *Actinia gigantea L.* (*Priapus giganteus*, *Forskäl*) DEUTSCH. *die Riesenanemone*; FRANZÖS. *l'actinie géante*; ARAB. *Tabakel el bahr.*

Von graugrünlicher Farbe. — Es ist dies die gröfste Gattung. Sie erreicht die Länge und Breite von 4 Zoll, und ist mit klebrichten Warzen besetzt. Man trifft sie häufig an den Ufern des rothen Meeres an (*Forskäl*).

2. *Actinia judaica* (*Colum marinum*); DEUTSCH. *der Meersieb*; HOLL. *Joodsche Zeenetel*; FRANZÖS. *actinie, oeillet de mer*; (IN LANGUEDOC *Posterol*).

3. *Actinia senilis L.* (*Actinia crassicornis*; *A. rugosa*; *Priapus senilis*; *urtica rubra*, *contracta*; *Podex marinus esculentus* — *bei ältern Schriftstellern.*) DEUTSH. *die Runzelanemone*; *die rothe Seeanemone*; *die Austernessel*; HOLLÄND. *Outmann's schaft*; DÄN. *Soë-nelde*; *Soekuse*; SCHWED. *Sjönässla*; ENGL. *the wrinkled actinia*; FRANZ. *l'actinie vidée*; *le cubasseau*; *le cul de Venus*; *le cul d'âne*; ITAL. *actinia grinzosa*; *potta di mare*; SPAN. *actinia ó ortiga arrugade*; PORTUG. *actinia ou ortiga encarquilhada*; ARAB. *Garindsi el bahr* (*Forsk.*) *Philosophical Transact. Vol.* 63. *tab.* 16. *fig.* 10.

Die Haut dieser Gattung ist lederartig, mit gereihten Warzen versehn; die Farbe hell-orange. — Man

findet diese Gattung so häufig an den Felsen im griechischen Archipel, daſs diese oft ganz damit bedeckt sind. Die Bewohner der griechischen Inseln essen sie in Menge, besonders zur Fastenzeit (*Sonnini*). Auch an den Küsten der Normandie findet sich diese Art häufig.

Die Bewohner der Küsten der Provence essen gern eine gewisse Art Actinien, die man dort: Rastegna, nennt; sie sollen in Ansehung des Geruchs und des Geschmacks den Krabben ähneln. Auch *Rumph* versichert, daſs die Actinien auf Amboina für eine groſse Delicatesse gehalten werden, und, in süſsem Wasser gekocht, dann in Stücken geschnitten in einer Kräuter-Sauce gedämpft, eine wohlschmekkende Speise gewähren (*Rumph* Amboinsche Rariteit-Kamer. I. Book. p. 50). — Den Alten waren die Actinien nicht unbekannt. *Athenaeus* und *Plinius* (histor. nat. l. 9. c. 45) erwähnen ihrer; *Aristoteles* (histor. animal. lib. 4.) versichert: daſs die Actinien sich zur Winterzeit besser zur Speise qualificirten, weil sie dann ein festeres Fleisch hätten, als zur Sommerzeit, da sie welk sind. *Xenocrates* zieht die gebratenen Actinien den gekochten vor. — Man behauptet übrigens, daſs sie nur eine geringe und feuchte Nahrung gewähren, diuretisch wirken und den Geschlechtstrieb erregen.

Adach; s. Sambucus Ebulus.

Adamsapfel; ein kleiner Wirthschaftsapfel, der einige Einkerbungen in seiner Rundung hat, als ob sie hinein gebissen wären; daher sein Name. Übrigens ist dieser Apfel klein, plattrund, roth und gestreift, von gemeinem Geschmacke.

Adamsfeige; s. Musa paradisiaca und Ficus sycomorus.

Adansonia. Dies Pflanzengeschlecht, von dem zur Zeit nur eine Gattung bekannt ist, gehört in die 8te Ordnung der 16ten Classe.

ADANSONIA DIGITATA (*Baobab*; — *Prosp. Alpin.* — *Abavi*, *Abavo arbor* — *Bauhin* — *Guanabanus Scaligeri*; — *Bauhin*, *Rajus*, *Clusius* —) DEUTSCH. *die Adansonie*; *der Affenbaum*; *der äthiopische saure Kürbiss*; *der senegalische Calebassenbaum*; *der Riesenbaum*; HOLLÄND.

LÄND. *Meloenboom*; *Aapenbroodboom*; *Baobabboom*; DÄN. *Baobab-Träe*; *Abebröd*; ENGL. *the ethiopian sour gourd*; *monkies bread*; FRANZ. *le baobab à feuilles digitées*; *le pain de singe*; *le calebassier de Senegal*; ITAL. *albero baobab*; *pane di scimia*; SPAN. *Adansonia dividida como em dedos*; PORTUG. *Adansonia dividida como em dedos*; *paõ de mono*; SENEGAL. *Goui*; *Boui* (*Golberry*).

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. III. P. I. p. 730.

Cavanilles diss. 5. *p.* 298. *tab.* 157.

Adanson hat den Baobab, den mehrere Reisende mit der Tamarinde verwechselt haben, dessen Frucht aber bereits von *Prosper Alpin* und *Clusius* ziemlich getreu abgebildet worden, sehr genau beschrieben (LIT. Nr. 2651), daher er, ihm zu Ehren, den Namen: Adansonia, erhalten hat. Dieser Baum, der seine volle Stärke nicht eher, als nach Verlauf einiger Jahrhunderte, erhält, übertrifft unstreitig alle bekannte Bäume an Dauerhaftigkeit, Masse und Gröſse; denn wiewohl sein Stamm nur eine Höhe von 10 – 12 Fuſs zu erreichen pflegt, so ist doch die Breite und der Umfang seiner Krone monströs. Sie ist nämlich gewöhnlich 60 — 70 Schuh hoch und 120 — 150 Schuh breit; der Durchmesser des Stammes beträgt an 25 bis 30 Fuſs. Von den Ästen steigen einige gerade in die Höhe, andere neigen sich zur Erde herab, bilden natürliche Lauben und verbergen den Stamm selbst. — Es wächst dieser Baum vorzüglich auf den westlichen Küsten von Afrika, in der Gegend, welche zwischen den Mündungen des Senegal und des Gambia liegt; jedoch findet er sich auch in Abyssinien (*Bruce*), auf der Landenge der Halbinsel des grünen Vorgebirges, zwischen der Jof- und Dakar-Bay und auf der Magdalenen-Insel bei Gorea. Man pflanzt ihn auch jetzt auf den westindischen Inseln, woselbst er gut gedeiht. — Die Frucht hängt an einem runden, 2 Fuſs langen und einen Zoll dicken Stiel und hat eine sehr verlängerte, den Melonen ähnliche Gestalt die sich bis auf 13 Zoll erstreckt und sich in einem Puncte vereinigt; ihre Dicke beträgt etwa 4 — 6 Zoll. Die Rinde derselben ist holzicht, mit einem dunkelgrünen, wolligen Wesen überzogen, nach dessen Abreibung

aber von schwärzlicher Farbe, und mit Furchen bezeichnet, welche die Oberfläche der Länge nach in 10 bis 14 Abschnitte abtheilen. Inwendig befinden sich eben so viele häutige Scheidewände, als äufserlich Furchen sind, welche concentrische Fächer bilden, die, so lange die Früchte saftig sind, mit einer weifsen, schwammigen Substanz, worin die schwarzen, nierenförmigen Saamen liegen, angefüllt sind. Sind die Früchte alt und vertrocknet, so verhärtet sich diese weiche Substanz und bildet kleine faserige Klumpen. Das Mark der frischen Früchte hat einen nicht unangenehmen säuerlichen Geschmack, ist efsbar und besitzt kühlende Eigenschaften; die Neger sollen sich dessen als eines Mittels, Blutflüsse zu stillen, bedienen. (*Golberry*). Die Vornehmen benutzen es, wie bereits *Prosper Alpin* erwähnt, mit Zucker eingemacht, als ein kühlendes, antiseptisches Mittel in hitzigen Krankheiten. Auch bereitet man, zu eben dem Zwecke, aus dem ausgeprefsten Safte einen Sirup, imgleichen, wenn man ihn mit Zucker vermischt, ein angenehm schmeckendes Getränk. Verliert zwar das Mark dieser Früchte, wenn sie getrocknet sind, an Güte; so führt man sie dennoch in bedeutender Menge nach dem östlichen und südlichen Theil von Afrika aus. — Was den Gebrauch anlangt, den die Neger von den getrockneten Blättern dieses Baumes machen, s. den Art.: Lalo.

Adelbarskaspern; s. Ribes nigrum.

Adelesche; s. Sorbus domestica.

Adelfisch; s. Salmo Lavaretus; und Maraena ferra.

Adelsbeere; s. Sorbus aucuparia.

Adenanthera L. Der Name eines mehrere Gattungen unter sich begreifenden Pflanzengeschlechts, welches zur ersten Ordnung der 10ten Classe Decandria, Monogynia, gehört. — Der Name Adenanthera ist zusammengesetzt aus dem griechischen: αδην, eine Drüse, und ανθέρα, Staubbeutel. Die Staubbeutel dieser Pflanze sind nämlich an der äufsern Spitze mit runden Drüsen versehen.

ADENANTHERA PAVONINA L. (*Poinciana foliis duplicatis* — *Hortus Cliff. p.* 158. — *Corallaria parvifolia* — *Rumph herb. Amb.* 3. *p.* 173.

tab. 109. — DEUTSCH. *der Pfauenkamm; glattblättrige Drüsenblume; Pfauen - Drüsenblume; Bastard - Pfauenschwanz;* HOLL. *Koraalboom;* FRANZÖS. *Condori à graines rouges;* MALABAR. *Mandsiadi (Rheede hort. Malab.* 6. *p.* 25. *tab.* 14.).

Linné Sp. pl. ed. Willd. *Tom. II. P. I. p.* 550.

Jacquin Collect. 4. *p.* 212. *tab.* 23.

Dieser schöne Baum erreicht in seinem Vaterlande Ostindien, woselbst er häufig neben den Häusern gepflanzt wird, eine ansehnliche Höhe. Auf die in zusammengesetzten traubenförmigen Büscheln wachsenden, kleinen, gelben, angenehm riechenden Blumen folgen 9 Zoll lange und etwa einen Zoll breite Hülsen, von dunkelbrauner Farbe, worin runde, dicke und harte Saamenkerne von hochrother Farbe liegen. Sie ähneln im Geschmacke den Bohnen, und werden auch so, wie diese, zubereitet, von den Indianern gegessen.

Adianthum Linn. Dies mehrere Gattungen unter sich begreifende Pflanzengeschlecht gehört in die 24ste Classe, und zwar zu den Farrnkräutern; Cryptogamia, Filices.

1. *ADIANTHUM CAPILLUS VENERIS L.* DEUTSCH: *Venushaar, Frauenhaar, Frauenzopf, Krullfarrn;* HOLL. *Venushaair;* DÄN. *Venushaar, Fruehaar, Haarut;* SCHWED. *Venushår, Jungfruhår;* ENGL. *true maiden's hair, ladies hair;* FRANZ. *Adianthe à feuilles de coriandre (Adianthum coriandrifolium, Lamark)* —; *le capillaire de Montpellier; cheveux de Venus;* ITAL. *Adianto cappello di Venere; capelvenere; capivenere;* SPAN. *Adianto cabello de Venus; culantrillo de pozo;* PORTUG. *Adianto capello de Venus; avenca ordinaria;* RUSS. *Schénskoi wòlos;* POLN. *Wloski Panny Maryi;* BÖHM. *Netjk; zensky wlas;* UNGER. *Arva - leány haja;* ÄGYPT. *Kuzbaret elbìr (Forsk.);* AMBOIN. *Micca miccan utan (Rumph);* CHINES. *Cay Duôi chon (Loureiro).*

Jacquin Misc. austr. Tom. II. p. 77. *tab.* 7.

Dies Farrnkraut treibt aus einer zarten, zaserigen Wurzel dünne, schwarze, glänzende, etwa span-

nenlange Stengel, auf welchen doppelt zusammengesetzte Blätter sitzen. Die Blättchen stehn wechselsweise auf kurzen Stielen, sind keilförmig und in Lappen zerschnitten. — Einheimisch ist diese Pflanze in den südlichen europäischen Ländern, wie in der Schweiz, Tyrol, dem südlichen Frankreich u. s. w., doch findet man sie auch in Ägypten, Arabien und auf den Molucken. Sie wächst an beschatteten, feuchten Felsen. Man schrieb dem Kraute wegen seines schwachen, angenehmen Geruchs und seines süfslich-bitterlichen, etwas zusammenziehenden Geschmacks ehemals heilsame Kräfte gegen Brustkrankheiten zu, und verfertigt deshalb noch, besonders zu Montpellier, aus dem mit kochendem Wasser bereiteten Aufgusse desselben, mit Zucker, durch Einkochen einen Sirup, den man noch heifs mit dem gröblich zerstofsenen Kraute infundirt, dann nach dem Abkühlen durchseiht und ihn noch mit dem Wasser der Pomeranzenblüthen versetzt. Dieser ehemals sehr geschätzte, überdies öfters verfälschte, Sirup ist unter dem Namen: Syrob capillaire — Sirupus capillorum Veneris s. capillaris Monspeliensium — bekannt, und auch jetzt noch officinell. Man benutzt ihn indefs jetzt nur zur Verbesserung des Geschmacks mancher Arzeneien, vorzüglich aber zur Bereitung mancherley wohlschmeckender Getränke, z. B. der Bavaroise (s. DIES. ARTIK.). Die Jakuten und andere russische Völkerschaften benutzen das Frauenhaar als Hopfen; auch bereiten sie Aufgüsse davon und bringen durch den Zusatz von Himbeer- und Johannisbeersaft angenehme Getränke daraus zu Stande.

2. *ADIANTHUM PEDATUM L.*; DEUTSCH: *fufsförmiges Frauenhaar*; *kanadischer Farrn*; HOLL. *voetachtig Venushaair*; ENGL. *canadian maiden hair*; FRANZÖS. *Adiante de Canada*; *le capillaire de Canada*; SPAN. *adianto ramoso de Canada*; PORTUG. *avenea do Canada.*

Ist einheimisch in Canada, Virginien, auch in Brasilien. Man benutzt diese wohlriechende Pflanze in Canada als Surrogat des chinesischen Thees, schreibt ihr indessen auch heilsame Kräfte gegen mehrere Brustkrankheiten zu.

Adiowaen; s. Ammi copticum.
Adler-Antillen-; s. Falco Antillarum.
Adler, bärtiger; s. Falco ossifragus.
Adler, braunfahler; s. Falco albicilla.
Adler, Bussard-; s. Falco Buteo.
Adler, Fisch-; s. Falco albicilla.
Adler, gehörnter, amerikanischer; s. Palamedea cornuta.

Adler-, Meer-; *Pelekan-Adler*; s. Pelecanus aquilus.

Adler, schwarzer; *groſser schwarzer Adler*; s. Falco ossifragus.

Adler, Wespen-; s. Falco apivorus.
Adlerbeere; s. Crataegus terminalis.
Adler-Holz; s. Cordia sebestena.
Adlerkraut; s. Pteris aquilina.
Adler-Roche; s. Raja aquila.
Adler-Saumfarrn; s. Pteris aquilina.

Admirable, *Avant-Pêche admirable*; *die wunderschöne, frühe Admirable.* Schon *Quintinye* erhebt diese vortreffliche Pfirsche über alle. Sie ist sehr groſs, rund, von schöner Farben-Mischung; auf der Sonnenseite schön roth, übrigens hell strohgelb, mit feiner Wolle bedeckt. Ihr Fleisch ist fein, etwas brüchig, weiſs, um den kleinen Stein herum blaſsroth, mit einem gezuckerten Safte und von vortrefflich-weinichtem Geschmacke. Sie wird nie mehlicht, und reift in der Mitte des Septembers. — Zu dieser Sorte gehören noch: die Admirable jaune, die Belle de Vitry, die Royale, die Monstreuse. Erstere, die gelbe Admirable (Abricoté, Pêche d'Abricot; groſse pêche jaune tardive; Sandalie; Aprikosenpfirsche, groſse gelbe Spätpfirsche) ist groſs, rund, etwas breitgedrückt, mit einer seichten Rinne; mit feiner Wolle bedeckt; auf der Sonnenseite etwas roth. Sie ist nur durch ihre äuſsere und innere gelbe Farbe von der Admirable unterschieden. Das Fleisch hat einen Aprikosengeschmack.

Admiral-Salat; groſs Admiral-Salat; Frisebuhr, oder: Einer friſst mich nicht; ENGL. grand Admiral; greet admirable white Cabbage-Lettuce; FRAN-

zös. la grosse Laitue allemande ou Imperiale; la Pomme de Berlin.

Diese Art des Lactuk-Salats — *Lactuca sativa L.* — ist ein grofser, gelbgrüner feiner Kopf-Salat, der besonders häufig in der Nachbarschaft von London für den Julius und August gezogen wird.

Admiralsbirne; französ. Poire d'Admiral; Portugal d'été.

Christ's vollständige Pomologie. Bd. I. Tab. 15. *fig.* 10.

Eine kleine, zwei Zoll dicke und eben so hohe sehr saftige Birne, von etwas platter und kreiselförmiger Figur. Die Schale ist etwas dick, glatt, grünlich und bei der Zeitigung etwas ins Gelblichte schillernd. Auf der Sonnenseite werden die freihangenden Früchte zur Hälfte bräunlich-roth; die beschatteten aber bekommen nur einen Anflug davon. Der Geruch dieser Birne ist angenehm und müskirt; das Fleisch von einem eigenen Muskateller-Geschmack, und sehr schmelzend; der Saft süfs-säuerlich. Sie reift im September.

Adoxa L. Der Name eines Pflanzengeschlechts, welches zur 6sten Ordnung der 8ten Classe Octandria, Tetragynia, gehört, und von dem es nur eine Gattung giebt, nämlich:

Adoxa moschatellina L. (*Moschatellina*, — *Haller* — *Moschatella*; *Ranunculus nemorosus Moschatellina dictus* — *Bauhin* — *Fumaria bulbosa s. tuberosa minima* — *Tabernäm*; — *minimus Ranunculus septentrionalium* — *Lobel* —) deutsch: *das Bisamkräutchen*; *der Bisamhahnenfuſs*; *Waldrauch*; *Waldmeister*; *Maisch*; *gemeines Bisamkraut*; holl. *Muskuskruid*; dän. *Desmerurt*, *Desmerblömster*; *Desmerknap*; in Norwegen: *Grönknap*; *Desmergras*; schwed. *Desmansört*; engl. *tuberous moschated*; *musk crowfoot*; *hollow-root*; *moskatel*; *musk wood*; französ. *Moscatelline*, *herbe musque*; *herbe du musc.*; ital. *moscatellina*; *picciola pianta muschiata*; span. *Moscatelina*; *hierba almizcleña*; portug. *moscatelina*; *plantazinha*, *que cheira a almiscar*; unger. *Pésma boglár-virag* (*d. i. Bisamhahnenfuſs*.

Linné Sp. pl. ed. Willd. Tom. III. P. I. p. 472.
Kniphoff Bot. centur. 8. *Nr.* 3.
Oeder fl. Dan. tab. 9.

Diese kleine Pflanze wächst in ganz Europa in schattigen Wäldern, und blüht im April. Sowol ihre Blätter als Blumen geben bei feuchtem Wetter einen bisamartigen angenehmen Geruch von sich. Die Frucht ist eine fünffächrige Beere, welche, so lange sie unreif ist, sauer und etwas scharf schmeckt; reif aber an Geschmack und Geruch den Erdbeeren ähnelt und, wie diese, gegessen wird. (*Mattuschka* Flora Silesiaca. Tom. I. p. 356.)

Adram; s. Glecoma hederacea.

Adschiar; s. Adjar.

Adukkuma. Diesen Namen, so wie den, Maoka, ertheilen die Bewohner des holländischen Guiana der Larve des Palmbohrers, — Curculio palmarum *Linn.* — eines Rüsselkäfers, aus der Familie der lang gerüsselten, mit dünnen, glatten Hüften; FRANZÖS. le ver du palmiste; HOLL. palmiet-worm; ENGL. Cabish-Worm. Diese Würmer werden einen Finger dick und 2 bis 3 Zoll lang, haben einen schwarzen Kopf von der Dicke ihres übrigen Körpers, sehen im Anfange den Käsemaden ähnlich und nähren sich vom Marke mehrerer Palmbäume, insbesondere der Areca oleracea *Linn.* Man pflegt mehrere Hiebe in diesen Baum zu thun, um dem Insecte den Zugang zu erleichtern, worauf man nach 6 Wochen den Baum spaltet und die Larven in groſser Menge antrifft; wartet man länger, so verwandeln sich die Larven und fliegen davon (*Firmin* Description de Surinam. Tom. I. p. 147). — Man brät diese Würmer an einem kleinen hölzernen Spieſse, bestreut sie, sobald ſie heiſs werden, mit einer Mischung von geriebenem Brote, Salz, Pfeffer und Muscatnüssen, wodurch sie eine Rinde erhalten, und richtet sie, wenn sie völlig gebraten sind, mit einer Pomeranzen- oder Citronenbrühe an. Auch dämpſt man sie in einer Casserolle mit Wein, etwas Gewürz, feinen Kräutern und Orangeschalen. Hat man einmal, wie *Labat*, *Bancroft*, *Charlevoix* u. a. versichern, den natürlichen Widerwillen überwunden, den der Anblick dieser Würmer, besonders in ihrem

lebenden Zustande, erweckt, so findet selbst der gebildete Europäer Wohlgefallen an dieser fetten Leckerey, die *Labat* mit einem Klumpen von Kapaunfett, der mit einer dünnen Haut umzogen ist, vergleicht. Aber nicht blofs in Guiana, sondern auch auf Jamaika, Domingo und andern westindischen Inseln schätzt man diese Würmer allgemein, als eine vorzügliche Leckerey. — Die Neger in Surinam sollen sich aus diesen Würmern eine eben so brauchbare Butter bereiten, wie die unsrige ist, welcher *Stedmann* (Nachrichten von Surinam, S. 366) sogar, in Ansehung des Wohlgeschmacks, noch einen Vorzug vor jener zugesteht. *Labat* gedenkt zwar ebenfalls der Gewinnung eines fetten Öles aus diesen Würmern, erwähnt jedoch nur des äufsern Gebrauchs desselben gegen mehrere krankhafte Beschwerden. — Die Larven, die man in Ostindien in verfaulten Sago-Bäumen antrifft, und die von weifser Farbe und von der Länge eines Gliedes am Finger seyn sollen, sind vielleicht dieselbe Gattung. Auch diese wird in Amboina, auf eben diese Weise zubereitet, für eine vorzügliche Leckerey gehalten (*Valentyn*). — Überhaupt hat man schon lange und in mehrern Ländern an dem Genufs mancher Larven einen besondern Wohlgefallen gefunden. *Älian* erzählt: dafs die Indischen Könige gebratene Maden als eine Leckerey verzehrten; wahrscheinlich waren dies die Larven des Palmbohrers, von denen hier die Rede ist. — Die Cossi der alten Römer waren ebenfalls eine Art Insecten-Larven, die auf den Eichen gefunden, und mit Mehl gefüttert wurden (*Plinius*). Auch die Bewohner von Pontus und Phrygien hatten denselben Geschmack (*Caelius Rhodiginus*). In Tunkin, Madagascar und besonders in China werden die gewöhnlichen Seidenwürmer sehr allgemein gegessen; man dörrt sie auch und treibt damit einen starken Handel. Die Neger in Afrika essen gleichfalls eine Insecten-Larve, Cotton tree-worm genannt (*Sloane*); sie ist weifs, 2½ Zoll lang, einen Zoll dick, hat 12 Ringe und einen dunkeln Streif längs dem Rücken. Man findet sie in verfaulten Baumwollenbäumen. Die Neger essen sie häufig und gern in Suppen (*Bergius*).

Advents-Apfel, nach *Diel*, ein guter Apfel, der wahrscheinlich seinen Namen von seiner Reifzeit hat. Er ist 2½ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der kurze fleischige Stiel steht in einer geräumigen, tiefen Höhle. Die mit starkem Dufte belaufene Schale ist grasgrün und bei der Zeitigung gelblich grün. Die Sonnenseite ist mit Dunkelroth ganz verwaschen und nach der Schattenseite hin streifenartig. In dem Rothen finden sich viele feine gelbliche Puncte. Das Fleisch ist grünlich weifs, fein, saftig und von einem etwas herb-säuerlichen Geschmacke, der sich mit der vollen Zeitigung verliert. Es hält sich dieser Apfel bis zum Frühjahr.

Advocaten-Birnbaum; s. Laurus Persea.

Ägerling, *Ägertling*; s. Agaricus campestris.

Aegerste, *Ägrist*, *Ägster*; s. Corvus Pica.

Aegle finus; s. Gadus Aegle finus.

Aegopodium Linn. Der Name eines Pflanzengeschlechts, welches nur eine Gattung unter sich begreift und zur 2ten Ordnung der 5ten Classe, Pentandria Digynia, gehört. Übrigens ist der Name, Aegopodium, aus dem Griechischen: αἴξ, eine Ziege, und ποῦς, der Fufs, zusammengesetzt; die Gestalt der Blätter hat wol zu dieser Benennung Anlafs gegeben.

AEGOPODIUM PODAGRARIA L. (*Podagraria*; — *Haller* — *Ligusticum Podagraria*; — *Crantz* — *Seseli Aegopodium*; — *Scopoli* — *Angelica silvestris minor s. erratica*; — *Bauhin* — *Herba Gerardi*; — *Dodon:* — *Pimpinella angelicifolia*; *Sium vulgare*, *Bernhardi*); DEUTSCH. *gemeiner Giersch*; *Geifsfufs*; *Strenzel*; *Zipperleinskraut*; *kleine wilde Angelika*; *wilder Holder*; *Hindlauf* (NIEDERSÄCHSISCH: *Gersch*; *Gösch*; *Geerseln*; *Jörs*); HOLL. *Gerardskruid*; *Geitenpoot*; *Zevenpoot*; *Bastard of wilde Engelwortel*; *Haanepoot*; DÄN. *Gerhardi-Urt*; *Gedefod*; *wild Angelika*; *Svinekaal*; *Squalderkaal*; SCHWED. *Squallerkål*; ENGL. *gout-weed*; *herb. Gerard*; *ashweed*; *wild masterwort*; FRANZÖS. *Boucage à feuilles d'angélique*; *la petite angélique sauvage*; *l'angélique boucane*; *herbe à Gerard*; ITAL. *Podagraria*; *erba de Gerardo*; *Angelica*

minore salvatica; SPAN. *Egopodio*; *hierba de San Gerardo*; *Anjelica menor erratica*; PORTUG. *Egopodio*; *Angelica brava*; RUSS. *Snit*; POLN. *Podagrycznik*; UNGER. *Lúd Labù fu* (*d. i. Gänsefuſs*).

Linné Spec. plant. ed. Willd. Tom. I. P. II. p. 1476.

Flor. danic. tab. 607.

Diese 2 bis 3 Fuſs hohe Pflanze wächst überall in Europa an Zäunen und in Gärten. Die jungen Blätter derselben, werden in Schweden, auch im Hannöverschen (*Ehrhardt* im Hannöversch. Magazin 1783. St. 96.) zur Frühlingszeit, gewöhnlich mit Kohlblättern — ihres scharfen Geschmacks wegen — vermischt, gekocht, als Gemüse verspeist. Man hält diese Speise für gesund. — Eine vorzüglich wohlschmeckende Speise läſst sich aus den Stengeln der Blätter bereiten, welche geschabt, wie Spargel oder auch wie geschnittene Stangenbohnen mit Milch zubereitet werden (*Wredow's* ökonom. techn. Flora Mecklenburg's. Bd. I. S. 549). — In Preuſsen werden zur Frühlingszeit die saftigen Blumensträuſser dieser Pflanze ebenfalls häufig genossen (*Loesel* Flor. Pruss. p. 16). —

Ägyptisch-Korn; s. Hordeum coeleste.

Ähre; s. Acer.

Ährenfisch; s. Atherina Hepsetus.

Äle-Baum, *Älschebeere*; s. Crataegus torminalis.

Älke; s. Corvus Monedula.

Älster; s. Corvus Pica.

Älster-Alk; s. Alca pica.

Älte; s. Clupea Alosa.

Ämmerling; s. Emberiza citrinella.

Äneas; s. Didelphis dorsigera.

Änte; s. Anas Boschias.

Äpelduhren; s. Acer campestre.

Äppich; s. Apium.

Ärnte-Apfel; s. Jacobs-Apfel.

Äsche, gemeine; s. Salmo Thymallus.

Äschen-Ahorn; s. Acer Negundo.

Äschen-Lauch; s. Allium ascalonicum.

Äschinomene grandiflora; s. Coronilla grandiflora *Willden.*

Aesculus Linn. Mit diesem Namen wird ein Pflanzengeschlecht bezeichnet, von dem es drei Gattungen giebt und welches zur ersten Ordnung der 7ten Classe, Heptandria, Monogynia, gehört. Die Alten scheinen den Namen: Aesculus, Esculus, einer Gattung Eichen beigelegt zu haben. *Plinius* (Histor. natur. lib. 16. c. 6.) beschreibt den Baum und rühmt den guten Geschmack seiner Früchte; — es pafst daher der Name: Aesculus der Alten, nicht auf unsern Rofskastanienbaum.

1. *Aesculus Hippocastanum L.* (*Hippocastanum*; — *Haller* — *Castanea folio multifido*; — *Clusius*; *Bauhinus* — *Castanea equina*; — *Rajus* —) DEUTSCH. *die Rofskastanie*; *gemeine Rofskastanie*; *die Pferdekastanie*; *Rofskeste*; *Pferdekeste*; *der wilde bittere Kastanienbaum*; *die Vexierkastanie*; HOLL. *Paardenkarstengeboom*; DÄN. *Hestekastagne*; *vildt Kastagnetrae*; *det indianske dyrkede Kastagnetrae*; SCHWED. *Hästkastanieträd*; FRANZÖS. *le maronnier d'Inde*; *châtaigne de cheval*; *châtaigne chevalline*; ENGL. *wild chesnut tree*; ITAL. *l'ippocastano*; *castagno d'India*; *castagne cavalline*; *Castagnoni*; SPAN. *Esculo castaña de aballo*; *castaño de Indias*; PORTUG. *esculo*; *castanheiro da India*; RUSS. *Kònskoi Kastàn* (*d. i. Pferdekastanie*); POLN. *Konskoi Kasztan*; BÖHM. *diwoky Kaſstan*; UNGER. *vad-Geſztenye.*

Linné Spec. pl. ed. Willden. Tom. II. P. I. p. 285.

Kniphoff Bot. Cent. 3. *Nr.* 3.

Dieser schöne, dauerhafte, vielfach nützliche Baum ist ursprünglich im nördlichen Asien einheimisch, und wurde erst gegen die Mitte des 16ten Jahrhunderts nach Europa gebracht. Wiewol zwar die erste Kenntnifs dieses Baums von Constantinopel nach Europa gekommen ist, so wird es doch von *Beckmann* (LITERAT. Nr. 2660. S. 501.) bezweifelt, dafs die Gegend um Constantinopel das wahre Vaterland desselben sey, weil er sonst schwerlich so lange hätte unbekannt bleiben können; denn es findet sich keine Spur von ihm, weder bei den Alten, noch bei den neuern Reisenden, welche alle in der Levante wild-

wachsende Pflanzen genannt haben. *Matthiolus* (Opera omnia ed. a *C. Bauhino*. Basil. 1674. fol. p. 183.) theilte die erste Nachricht von demselben und die erste Abbildung eines Zweiges, ohne Blume, jedoch mit der Frucht, mit. Durch *Clusius* Vorsorge soll im Jahre 1588 der erste Rofskastanienbaum nach Wien gebracht seyn; und, nach *Tournefort* (Voyages. Tom. II. p. 16.) soll ein gewisser *Bachelier* im Jahre 1615 den ersten Baum aus dem aus der Levante erhaltenen Saamen in seinem botanischen Garten zu Paris angepflanzt haben. Im Jahre 1633 soll der Rofskastanienbaum zuerst in England angepflanzt worden seyn. Seit Anfang des 17ten Jahrhunderts ist dieser Baum allgemein in Europa verbreitet und naturalisirt. Er kommt auch fast überall gut fort und wächst schnell. — Die Frucht des Rofskastanienbaums ist grün und mit ebenfalls grünen, ziemlich weichen Stacheln versehn. Die gröfsten Früchte haben etwa einen Zoll im Durchmesser, sind von kugelrunder Form, öffnen sich im Herbste in 3 Klappen und lassen 1 oder 2 rundliche, auf der einen Seite plattgedrückte, mit einer dünnen, lederartigen, braunen Schale überzogene, den echten Kastanien ähnliche, Nüsse fallen, die einen herben, bittern Geschmack haben, durch den man sich indessen nicht hat abhalten lassen, sie als Genufs- und Nahrungsmittel für Menschen zu versuchen. — Von der äufsern braunen Schale befreiet, enthalten die wilden Kastanien, nach *Hermbstädt*, in 12 Loth: 2 Loth, 1 Quentchen 30 Gran mehlartigen Faserstoff; 4 Loth 1 Quentchen Stärkemehl; 1 Loth, 2 Quentchen, 15 Gran Gummistoff; 2 Loth, 1 Quentchen, 5 Gran Pflanzen-Eyweifs; 35 Gran fettes Öl; 1 Loth, 1 Quentchen, 30 Gran vegetabilischen Seifenstoff, wobei ein Verlust von 5 Gran statt findet. Aus jedem Scheffel zu 80 Pfund gerechnet, würden also etwa 22 Pfund Stärke bereitet werden können (s. der Gesellschaft naturforschender Freunde zu Berlin Neues Magazin für die neuesten Entdeckungen in der gesammten Naturkunde. Jahrg. III. 1809. 4tes Quart. S. 243 u. f.) — Die Auffindung der Mittel, den wilden Kastanien ihre Bitterkeit zu entziehen, beschäftigte schon längst mehrere Naturforscher und Ökonomen, wie den Prä-

sidenten *Bon* (s. Literat. Nr. 2655.) und andere (s. Lit. Nr. 2656 u. 2657.); jedoch gröfstentheils nur in der Absicht, um dadurch diese Früchte als Futter für mehrere Hausthiere zu benutzen. *Kurella* unterwarf diese Versuche einer neuen Prüfung, in der Absicht, um aus den Rofskastanien, zur Verfertigung von Breyen und Brotarten, ein, auch für Menschen, zur Zeit des Getreidemangels, brauchbares Mehl zu erhalten. Er liefs sie zerreiben, täglich mit frischem Wasser begiefsen und oft umrühren; aber erst in der 7ten Woche verlor sich die Bitterkeit gänzlich, und es blieb eiu weifses, mildes, gutschmeckendes Mehl übrig, welches sogar zum Biscuit diente. Auch fand *Kurella*, dafs durch Rösten der gröfste Theil ihrer Bitterkeit sich verlor, so wie ebenfalls dadurch: wenn er die in 2 Theile geschnittenen, ungeschälten wilden Kastanien recht weich kochte und das Wasser abgofs. Sie liefsen sich dann gut schälen und hatten einen grofsen Theil ihrer Bitterkeit verloren. Diese gekochten Kastanien wurden zu Mufs gerieben und solches unter beständigem Umrühren mit Wasser 3 Tage hindurch Morgens und Abends gewaschen. Auf diese Weise wurde ein efsbares Mehl erhalten, das jedoch nicht ohne alle Bitterkeit war. Das bereits von *Bon* angegebene öftere Auswaschen mit Kalkwasser, oder mit Salzwasser, ist zur Tilgung der Bitterkeit noch kräftiger, als gemeines Wasser. — Endlich lehrte *Kurella* noch folgende Zubereitung: man durchlöchert die rohen Rofskastanien und thut sie mit ungelöschtem Kalk schichtweise in ein Fafs, bis solches auf Dreiviertel angefüllt ist. Dann giefst man Wasser darauf, so dafs das Fafs angefüllt ist. So läfst man es 24 Stunden stehen, giefst die Lauge ab, und wieder frisches Wasser darauf, bis zur völligen Abspülung des Kalks. Nachher werden die Kastanien abgeschält und von neuem wiederholt mit reinem Wasser wohl gereinigt. *Laleyrie's* (s. Liter. Nr. 2663) Methode, den Rofskastanien ihre bittere Schärfe zu benehmen und Mehl daraus zu bereiten, ist folgende: Man schält die Kastanien, und trocknet sie. Sodann werden sie zerrieben und gepülvert. Das daraus erhaltene Mehl wird durchgesiebt und in ein Gefäfs gethan, welches man mit Wasser anfüllt und stark um-

rührt. Dann läſst man dies Wasser ungefähr eine Stunde lang ruhig stehen, weil sonst das Mehl, welches sehr leicht ist, nicht Zeit haben würde, sich ganz zu Boden zu setzen, und daher mit dem Wasser abgehen würde. Wenn nun das Wasser sich gesetzt hat, so gieſst man es sorgfältig ab, und hält inne, so oft man bemerkt, daſs das Mehl mitgehen will. Auf diese Art übergieſst man es 8 bis 9 mal mit einer groſsen Quantität Wasser, und wenn dieses Auswaschen geendigt ist: so schüttet man das Mehl in einen Sack von dichter Leinwand, legt ihn unter die Presse und läſst ihn trocknen. Dieses so zubereitete Mehl ist gänzlich von dem Extractivstoffe befreiet, in welchem die Schärfe der Kastanie beruht; das Mehl hat keinen widrigen Geschmack mehr, und giebt ein gesundes Nahrungsmittel. — Der Vortheil scheint indessen diesen mühsamen Bereitungsweisen nicht zu entsprechen. — Die Bereitungsart der *Stärke* aus den Roſskastanien geschieht auf folgende Weise: Man schabt die von der äuſsern Schale befreieten Roſskastanien, stöſst sie in einem Mörser, thut diese gröblich zerstoſsene Masse in ein hölzernes Gefäſs, füllet es mit weichem, kalten Wasser an, und läſst alles in Ruhe stehen, bis die in Gährung gekommene Masse wieder zu Boden gefallen, folglich die Brühe klar und von einem sehr sauern und zusammenziehenden Geschmacke ist. In diesem Zustande gieſst man die Brühe allmählig ab, schüttet den Bodensatz in einen groben Sack und verfährt ferner damit, wie mit der Weizen-Stärke. *Parmentier* (Recherches sur les Végétaux nourrissans. (Paris. 1781. p. 218 — 220) versichert: daſs diese so bereitete Stärke ohne allen Geschmack und Geruch sey, und daſs sie mit Sauerteig geknetet, und mit Kartoffeln vermischt, ein gutes Brot gebe. Der Prinz *Ferdinand von Preuſsen* theilte Herrn *Parmentier* das Recept zu einem aus der Stärke von wilden Kastanien zuzubereitenden Kuchen mit, dessen Geschmack unverbesserlich war. — Lord *Will. Murray* erhielt 1796 ein Patent für die Bereitung der Stärke aus Roſskastanien (Repertory of arts etc. Vol. I. Nr. 29. p. 318.); jedoch soll ihm seine Bereitungsart immer miſsglückt seyn und er nur eine gelbe Stärke erhalten haben. — Gewiſs lieſse sich

aus einer gut zubereiteten Rofskastanien-Stärke, auf eine ähnliche Weise, wie aus der Kartoffel-Stärke, ein brauchbarer Sirup erhalten; jedoch ist dieser Versuch bis jetzt noch nicht gemacht worden. — *Mönch* (s. Liter. Nr. 5591) lehrte die Bereitungsart eines Brannteweins aus den Rofskastanien, der auch, nach *Vicats* Versicherung (Mater. medica. Tom. I. p. 318) so gut seyn soll, wie der aus Weinhefen bereitete. Auch *Hermbstädt* (Archiv der Agriculturchemie. II. S. 283) erhielt von 8 Metzen geschrotener Rofskastanien auf der Lutterblase 15 Quart, die auf der Weinblase 2 Quart Branntewein von 0,18 an Alkohol gaben. Der Scheffel würde daher 8—10 Quart liefern können. Dieser Branntewein hat zwar einen etwas bitterlichen Geschmack, kann jedoch zu andern Zwecken auf mancherlei Weise wie Weingeist benutzt werden. Mit Getreideschrot, auch mit Kartoffeln vermischt, verliert er viel von dem bitterlichen Geschmacke. Aufs neue bestätigt Herr *Döbereiner* (*Gehlen's* Journal für Chemie, Physik und Mineralogie. Bd. IX. S. 590) den glücklichen Erfolg des Branntewein-Brennens aus den Rofskastanien. Es gelang ihm, aus 70 Pfund Rofskastanien 24 Pfund oder $10\frac{2}{3}$ Berliner Quart Branntewein zu ziehen, der 36 Procent Alkohol enthält. Demnach wäre also ein Scheffel Rofskastanien, wenn sie zur Branntewein-brennerei verarbeitet werden, so viel werth, als $\frac{3}{4}$ Scheffel Roggen, $\frac{1}{2}$ Scheffel Weizen, $\frac{7}{8}$ Scheffel Gerste und $1\frac{1}{2}$ Scheffel Kartoffeln. Herr *Döbereiner* hält es für besser, die Rofskastanien zu grobem Mehl zu mahlen und dieses mit dem Wasser kochen zu lassen, um recht viel Branntewein daraus zu gewinnen (s. *Hermbstädts* Bülletin u. s. w. Bd. V. St. 2. S. 123).

Aus den Rofskastanien läfst sich auch ein Öl, wiewohl nur in geringer Menge, gewinnen, welches von reinem Geschmacke, guter Farbe und selbst an Speisen zu gebrauchen ist. Die geschälten reifen Rofskastanien nämlich werden so klein, wie möglich, geschabt, dann getrocknet, geröstet, auf der Öl-Stampfe gestampft, unter ein Viertel Kastanien etwa ein Quart Wasser gegossen, hieraus die Masse in den Röhrkessel gethan, um sie darin zu rösten, eine kleine zer-

schnittene Zwiebel darunter gemengt und so in einen Teig geschlagen; dieser dann in die gewöhnliche Ölpresse gebracht und damit, wie bei andern Ölen, verfahren. Das Viertel Kastanien giebt 2 Quart Öl (s. Ökonom. Nachrichten des Schles. Patriot. Gesellsch. St. 6 und 26, vergl. Mindensche Beiträge v. J. 1770. St. 42). — Auch *Mönch* erhielt durch das Auspressen ein schmackhaftes Öl, aber von 3 Pfund kaum 8 Loth (s. *Beckmanns* Beiträge. IV. S. 145).

Der Vorschlag eines Ungenannten (s. LITERAT. Nr. 3223), die Roſskastanien statt des Hopfens zu benutzen, scheint bisher keine weitere Aufmerksamkeit erregt zu haben, eben so wenig wie der Vorschlag eines andern Ungenannten im Hannöverschen, sie als Kaffee Surrogat anzuwenden (s. *Wredow's* ökon. techn. Flora Mecklenb. Th. II. S. 120.).

Endlich hat Herr *Sefsström* (s. LIT. Nr. 2662) vorgeschlagen, aus den jungen Ausschüssen des wilden Kastanienbaums eine Speise zuzubereiten, die, wie Spargel behandelt, sehr wohlschmeckend und gesund seyn soll.

AESCULUS PAVIA Linn. (*Saamouna Pisonis* — *Plukenet* —) DEUTSCH. *die rothe Roſskastanie; die Pavie; die rothblühende carolinische Roſskastanie; die Roſskastanie mit scharlachrother Blüthe;* ENGL. *the scarlet flower'd horse-chesnut;* FRANZ. *le maronnier à fleurs rouges;* JAPAN. *Totji noki* — *Thunberg* —

Linné Sp. pl. l. c. p. 286.

Trew Ehret. tab. 15.

Eine viel kleinere, in Carolina und Brasilien einheimische Gattung. Die Frucht ähnelt der gemeinen Roſskastanie, ist jedoch kleiner und äuſserlich ohne Stacheln. Sie kann, so wie diese, benutzt werden. — Der Professor *Woodhouse* in Pensilvanien erhielt aus einer Frucht dieses Baums, die eine Unze und 25 Gran wog, 44 Gran feine Stärke. Er bereitete sie nuchher im Groſsen, und fand, daſs sie vollkommen weiſs war und sich sehr gut im Gebrauche verhielt. Er bediente sich folgender Methode: die entschälten Früchte wurden in Wasser zerrieben und dies, sobald sich die Stärke zu Boden gesetzt, mit neuem

gewechselt u. s. w. Das erste Wasser enthielt einen giftigen Stoff.

Afé; eine noch bis jetzt nicht botanisch bestimmte Gattung von Polypodium, welches in Indien wächst, und dessen Wurzel daselbst gegessen wird. — *Jussieu.* —

Affe, Bartaffe, schwarzer; s. Simia silenus.

Affe, weiſser Bartaffe; s. Simia veter.

Affe, mit flügelförmigem Barte; s. Cercopithecus cephalopterus.

Affe, Brüllaffe, rother; s. Simia Seniculus.

Affe, Caraja-Affe; s. Simia Caraja.

Affe, grüner; s. Simia Sebaea.

Affe, Miccaffe; s. Simia argentata.

Affe, vierfingriger; s. Simia Paniscus.

Affenbaum; s. Adansonia digitata und Mimusops.

Affenbeere; s. Empetrum nigrum und Vaccinium oxycoccos.

Affengesicht; s. Mimusops.

Affenmuse, Affen-Pisang; s. Musa Troglodytorum.

Affensteiner-Wein; eine vorzüglich gute Sorte Wein, die im Rheingau wächst.

Affenthaler-Wein; ein rother, dicker und starker Wein, der im Groſsherzogthum Baden, beim Dorfe Affenthal, wächst. Er wird auch in's Wirtembergische und in die Schweiz versandt, und unter dem Namen: Markgräfler, mit verkauft.

Affodille; s. Asphodelus.

Affodill-Lilie; s. Hemerocallis.

Affolter; s. Viscum album.

Afrikanisches Huhn; s. Numida Meleagris.

After-Ahorn; s. Acer pseudoplatanus.

Afterbier; s. Cofent.

Afterblutkraut; s. Poterium Sanguisorba.

Afterdotter; s. Myagrum sativum.

Afterhase, Afterkaninchen; s. Cavia Cobaya.

Aftermünze; s. Monarda didyma.

Afternachtigall; s. Motacilla Atricapilla.

Agami; s. Psophia crepitans.

Agappa; so nennt man in Ostindien eine Art Reiskuchen.

Agaricus, L., Blätterschwamm. Mit dem Namen: Agaricus, bezeichnete man ehemals einen auf dem Lerchenbaum wachsenden officinellen Schwamm — Fungus laricis, *Linn.* In neuern Zeiten hat man jenen Namen einem eigenen, sehr zahlreichen Geschlechte von Schwämmen gegeben, die sich dadurch von andern Schwämmen unterscheiden: dafs die Haut der untern Fläche ihres mehr oder weniger vollen, auf der Oberfläche häutigen, gewöhnlich senkrecht auf einen Stiel, oder an der Seite eines andern Körpers befestigten Huts, sich in Falten erhebt, welche die Gestalt von Blättchen — Lamellen — haben — daher der deutsche Name: Blätterschwamm — und vom obern Ende des Stiels sich stralenförmig bis zum Rande des Huts ausbreiten. — Die Schwierigkeit der Unterscheidung der einzelnen Gattungen der Blätterschwämme hängt sowohl von der grofsen Ähnlichkeit, die mehrere unter einander haben, als auch davon ab, dafs mehrere sich in manchen Varietäten zeigen, indem die Verschiedenheit ihrer Gestalt, Gröfse und Farbe von dem verschiedenem Standorte, dem verschiedenen Alter und andern eben so zufälligen Ursachen abhängig sind. Ohne die ältern, neuern und neuesten Classificationen der Blätterschwämme hier weiter zu berücksichtigen, stellen wir folgende der vorzüglichsten efsbaren Gattungen der Blätterschwämme in alphabetischer Ordnung auf.

1. *Agaricus alliaceus Linn.*; deutsch: *der Knoblauchschwamm*; engl. *the garlick-scentet agaric.* — Zu dieser Gattung gehören:

a. *Agaricus alliatus Schäfferi*; *der Schäfferische Knoblauchartige Schwamm.*

Ellrodts Schwamm-Pomona. Bayreuth. 1800. *S.* 168. *Tab.* 8. *fig.* 4. *a. b. c.*

Diese Schwämmchen wachsen einzeln im Frühjahre und im Anfange des Herbstes am Eingange der Wälder. Die Hüte erscheinen in der Form kleiner Linsen, breiten sich dann bis zum halben Zoll im Durchmesser aus, werden flach und im Alter trichterförmig zusammengebogen. Sie sind blafs fleischfarbig, in der Mitte gewöhnlich dunkelgelb röthlich schattirt. Die hoch Neapelgelben Lamellen schliefsen

nicht an die Stiele an, und sind von dreifacher Länge. Der runde, schlanke, meistens hohle Stiel hat eine dunkel kirschbraune Farbe. Das trockne Fleisch dieser kleinen Schwämmchen ist zähe, von starkem Knoblauch-Geruch.

b. AGARICUS ALLIACEUS *Jacquini, der Jacquinische knoblauchduftende Blätterschwamm.*
Ellrodt a. a. O. S. 170. *Tab.* 8. *fig.* 4. *e.*

Der Hut ist bald rund, bald gewölbt, bald flach, von gelblicht-brauner Farbe; in der Mitte schwarzbraun. Die Lamellen sind dünn, von weifslichter Farbe. Der gerade Stiel ist lang, hohl, bald von grau-bläulicher, bald von dunkelrother Farbe; an der Wurzel gebogen, bräunlich und knollicht. Geruch und Geschmack, wie bei der vorhergehenden Art.

Man benutzt beide Schwämmchen, frisch und getrocknet, um manchen Speisen einen pikanten Geschmack mitzutheilen.

8. AGARICUS CAESAREUS *Schäfferi* (*Elvela Ciceronis*; *Batarra*; *Agaricus aurantiacus*, *Buill.*; *Amanita aurantiaca*, *Lamark*; *Amanita caesarea*, *Persoon*; *Agaricus aureus et cyprinus*, *Batsch*); DEUTSCH: *der Kaiserling*; *der goldfarbige Blätterschwamm*; (IN OBERSCHLESIEN) *der Herrenpilz*; HOLL. *gouderverwige Kampermoelje*; DÄN. *den guldfarvede Bladsvamp*; SCHWED. *den guldfärgade Bladsvamp*; ENGL. *the golden agaric*; FRANZ. *l'amanite orangée*; *Lamark* — *l'oronge vraie*; — *Buillard* — *le Jaseran*; — *C. Bouhin* — *le laseras jaune*; ITAL. *uovolo ordinario*; SPAN. *agarico cesareo.*

Ellrodt Schwamm-Pomona. S. 261.
Schäffer fung. Tab. 247.
Michel nov. gener. pl. tab. 77. *fig.* 1.
L. Trattinik, die efsbaren Schwämme des östreichischen Kaiserstaats. Wien, 1807. *Heft I. Tab. C.*

Bei seinem Hervorbrechen aus der Erde ähnelt dieser Schwamm einem Hühner- oder Auerhühner-Ey, an Gestalt, Gröfse und Farbe. Manche werden so grofs, wie ein Paar geballte Fäuste. Je dicker sie sind, desto besser ist ihre Qualität; man nennt die

gröfsern in Frankreich: Boules. — Bald nach ihrem Hervorbrechen zerberstet die weifse Hülle oberwärts, und es zeigt sich der eigentliche dottergelbe Hut mit seinem Stiele. Der im Durchschnitte 3 — 6 — 12 Zoll breite Hut ist gewölbt; seine Farbe anfangs blafs citronengelb, oft in's Orangegelb fallend, in der Folge aber pomeranzen- oder goldfarbig; das Fleisch ist ochergelb, und ähnelt dem Geruche des spanischen Flieders — Syringa vulgaris. — Auf seiner Oberfläche befinden sich breite schuppige Flecken, die gewöhnlich im Alter verschwinden, da denn der Hut blofs fein gestrichelt ist und sich leicht vom Stiele ablöst. Die abwechselnd kurz und langen Lamellen sind weifslich-schwefelgelb; bei ältern bräunlich gelb. Der weifsgelbliche Stiel wird öfters Spannenhoch, ist unten knollig, oberwärts mit einem breiten Ringe umgeben und hat eine bleibende Hülle. Nach der Entwickelung verdirbt dieser Schwamm bald, und verliert seinen lieblichen Geschmack, ohne indessen, wie die zu spät eingesammelten eigentlichen Champignons, der Gesundheit nachtheilig zu werden. Am besten schmeckt er indessen, wenn er noch kugelförmig ist. — Der sich sowol durch seine schöne Farbe, als durch seinen angenehmen Geruch und Wohlgeschmack auszeichnende Kaiserling, wächst in Italien und im südlichen Frankreich — von vorzüglicher Güte und in beträchtlicher Menge in Limosin, einem Theil von Perigord und in einigen Gegenden von Quercy; — seltner in Deutschland, — z. B. in den Gegenden um Wien und in Mähren (*Trattinik*), — auf trocknem, erhabenen, uncultivirten Boden, vom Anfang des Julius, bis Ende des Herbstes. Er treibt schneller, wenn die Luft mit electrischer Materie erfüllt ist, besonders nach gefallenen electrischen Regen. — Es ist ein grofser Vorzug dieses Schwammes, dafs man ihn ohne alle üble Folgen geniefst, indem er kaum mit ähnlichen schädlichen Schwämmen verwechselt werden kann. Am leichtesten könnten ihn Unkundige mit dem Fliegenschwamm, Agaricus muscarius, verwechseln; besonders wenn, wie oft der Fall ist, auf der Oberfläche des Huts häufige Läppchen, als Überbleibsel der abgerissenen Wulsthaut, hängen bleiben. Allein der Fliegenschwamm hat einen purpurrothen Hut, weifse

Lamellen, einen vergänglichen Ring und eine fest anliegende, in Flocken sich zerpflückende Wulsthaut. — Man pflegt die Kaiserlinge oder Oronge-Champignons unter heifser Asche zu braten, dann geschält, trocken, mit etwas Salz oder etwas Öl, ohne andre gewürzhafte Zusätze zu verspeisen. Der Zusatz von Öl soll insbesondere denen zu empfehlen seyn, die einen schwachen Magen haben, weil sie dadurch verdaulicher werden (*Salviat*). Ganz ausgewachsene Oronge-Champignons pflegt man auf folgende Weise zum Genusse zuzubereiten. Man hackt nämlich den ganzen Stiel mit Brotkrumen und feinen Kräutern, füllt dies Gemengsel in den hohlen Theil des Huts und backt dies in einer Tortenpfanne. Diese Zubereitung wird: Oronge farcie, genannt. — Auch pflegt man diese Schwämme mit Fleisch von jungen Hühnern, Fröschen und Fischen vermischt zu verspeisen. Der Kaiserling hat das Eigene an sich, dafs er alle Gerichte, denen er beigemischt wird, sehr stark gelb färbt, noch mehr, wie der Saffran. — Auch werden diese Schwämme, schichtweise mit Salz vermengt in irdene Töpfe gepackt, für den Winter aufbewahrt. — Der Kaiserling war schon den alten Römern, unter dem Namen: Boletus, bekannt; doch versteht ihn *Plinius* unter dem Namen: Volva, und *Cicero* unter der Benennung: Elvella. — Die Kaiserin *Agrippina* vergiftete bekanntlich ihren Gemahl, den römischen Kaiser *Tiberius Claudius*, welcher ein grofser Liebhaber dieses Schwammes war, mit einem vergifteten Gerichte von demselben. (*Juvenal.* Satyr. V. VI. vergl. *Plinius* hist. nat. lib. 22. c. 10.)

3. *Agaricus campestris Linn.* (*Agaricus pellitus — Batsch*; — *Agaricus edulis — Bulliard*; — *Amanita edulis — Lamark*; *Agaricus Pratella campestris — Persoon*; *Campinio, Cucumago — Latin. barbar.* —) DEUTSCH: *der efsbare Blätterschwamm oder Champignon*; *Erdgürtel*; *Ehegürtel*; *Feldschwamm*; *Brachmännchen*; IN ÖSTREICH *und* STEYERMARK: *die Kuckenmucken*; *Gugemuke*; *Angerling*; *weifser Ehegattling*; *Heiderling*; *Trauschling*; IN BAYERN: *Ägertling*, *Ägerling*; IN SCHLESIEN; *Brachbülz*; IM MEISSNISCHEN: *Leed*

ling; IN SCHWABEN: *Weidling*: IN BÖHMEN: *Wiesenschwamm*; *Wiesenſſiſſerling*; *Herrnschwamm*; HOLL. *gewoone Kampernoelje*; *gewoone Champignon*; *Weyer of Weykampernoelje*; DÄN. *Skampion*; *Jordsvamp*; *Paddehat*; *Skurvhat*; ENGL. *the common Mushroom or champignon*; FRANZÖS. *l'amanite ou l'agaric commestible* (*Lamark*); *l'agaric ou le champignon à manger* (*Bomare*); *le champignon des couches*; ALT FRANZÖS. *concumele*; IN LANGUEDOC. *champagnoule*, *Vinous*; ITAL. *il pratajuolo* (*Micheli*); *i pradelli*; VENETIAN. *Brise*; SPAN. *agarico campestre*; *seta*; *xeta*; *jeta*; IN BISCAJA: *Perrechicua*, *Onto*; PORTUG. *agarico dos campos*; *cogumelo ou tortulho de comer*; RUSS. *Griby* (*Falk*); POLN. *Piezar*; UNGER. *Tseperke gomba*; WENDISCH: *Kuk-mak*; LETT. *Brederneſs*.

Ellrodt a. a. O. S. 49. *tab. II. fig.* 1. 2.

Meyer eſsbare Schwämme. Tab. II. fig. 1. *a — d*.

Trattinik a. a. O. Heft 2. *Tab. L. u. K. S.* 68 — 82.

Dieser allgemein bekannte und beliebte Schwamm zeigt sich anfangs in der Gröſse und Form einer kleinen wälschen Nuſs, ähnelt dann zwar dem Bovist (Lycoperdon Bovista), unterscheidet sich indessen von diesem durch seine glatte Oberfläche, durch die Gegenwart der Lamellen und des Stiels, so wie durch die Abwesenheit der mehligen Substanz, welche bei dem Bovist, wenn er aufspringt, einen schwärzlich grünen Staub bildet, auf eine unverkennbare Weise. — Der Hut wölbt sich allmälig, und bleibt entweder glatt und weiſs, oder wird blaſsgrau, schuppig, zottig uud mit auswärts zugespitzten und zerstreuten Flecken besetzt. Beim fortrückenden Alter schwindet das Fleisch; der flach gepolsterte Hut bekommt am Rande Risse und die Blätter stehn vor. Die zahlreichen Lamellen von zweierlei Länge sind bei ganz jungen Schwämmen weiſslich, werden dann roth bräunlich, endlich schwärzlich und schrumpfen zusammen. Der Stiel ist stark, gerade oder nur wenig gebogen, in der Jugend innen und äuſserlich weiſslich, und oben mit einem zerrissenem Ringe umgeben. Der Geruch des Champignons ist zwar erdicht, aber angenehm; der Geschmack gewürzhaft-süſslich. — Man findet die-

sen Schwamm, besonders gegen das Ende des Sommers, nach warmen Regen, auf Triften, Wiesen, in Gärten und lichten Wäldern; — um ihn indessen stets und in Menge zu erhalten, erzieht man ihn auf mancherlei Weise. Besonders in Italien beschäftigt man sich sehr eifrig mit seiner Cultur; vorzüglich aber haben die Chinesen, welche nicht minder grofse Freunde der Champignons sind, als die Japanesen, es in der Cultur derselben sehr weit gebracht. Sie verscharren zu diesem Endzwecke verfaultes Holz von Pappel- Maulbeer- und andern Bäumen in eine südlich gelegene schattige Grube, bedecken solche mit Erde von den verfaulten Blättern jener Bäume und begiefsen diese Masse in heifsen Tagen häufig mit Wasser, in welchem Salpeter aufgelöst ist; — andrer Erziehungsarten hier nicht zu gedenken (s. über die Cultur der Champignons; in *Hermbstädt's* Bülletin des Wissensw. u. s. w. Bd. XII. St. 1. S. 30 u. f.). Man geniefst die Champignons auf mannichfaltige Weise. Bald backt und bratet man sie (nach vorhergegangenem Waschen und Abbrühen in heifsem, mit etwas Essig gemischten Wasser) — in Butter, Öl oder Schmalz; bald werden sie als Zugemüse, mit Butter, Petersilie, Zwiebeln und Pfeffer, mit und ohne Wein, gedämpft; bald legt man sie auf einen mit Papier bedeckten Rost, und bereitet sie mit etwas Butter, Salz, Gewürzen und geriebenem Brote zu; bald servirt man sie en crustade; bald benutzt man sie auf mannichfaltige Weise als Zusatz zu Ragouts, Fricasséen u. s. w., um diesen Speisen einen pikanten Geschmack mitzutheilen. Die gröfsern Champignons pflegt man auch zu füllen, und daraus mit Rahm und der obern Rinde eines Brots eine besondere, unter dem Namen: Champignons-Brot, bekannte Speise zu bereiten. — Man sucht die Champignons ebenfalls auf verschiedene Weise zu conserviren, besonders, und am besten, in Weinessig eingemacht. In dieser Absicht werden die ganz jungen Champignons gereinigt, mit Vorsicht getrocknet und nur einige Minuten in Salzwasser gekocht, dann abgetrocknet in Zuckergläser mit heifsem, scharfen Weinessig, wozu man allerlei Gewürz mengt, übergossen und endlich mit Öl oder reinem Hammelfette übergossen. — Auch pflegt man die getrockneten

Champignons zu pülvern, und dieses Pulver, welches noch mit gepülverten Pomeranzenschalen, Ingber, Salz, in verschiedenen Verhältnissen gemengt wird, als Zusatz zu mehrern Speisen zu benutzen. In Liefland und England bereitet man aus den Champignons, durch Zusatz von Schalotten und Salz, mit einer kräftigen Fleischbrühe, eine Art Soya (s. die Artikel: Soya und Catschup). — Zum Genusse wählt man am besten nur die jungen Champignons, wenn es möglich, noch am ersten Tage ihres Herkommens, gesammelt; denn die ältern sind gewöhnlich von Würmern zerfressen. — Was die Frage betrifft: ob der Genufs der Champignons, so wie überhaupt der übrigen efsbaren Blätterschwämme, von denen noch die Rede seyn wird, der Gesundheit zuträglich sey, oder nicht? so wird dieser Gegenstand näher erörtert werden, wenn, im Verfolge dieses Werks, von den Schwämmen überhaupt die Rede seyn wird. —

Nach *Günther's* Zerlegung der Champignons, auf nassem Wege, fanden sich in 0,5 Pfund derselben: eine Drachme, 54 Gran gallertartiger, schleimiger Stoff; 2 Drachmen, 20 Gran seifenartiger Stoff und 16 Gran sehr reiner, krystallisirter Zucker (s. *Humboldt's* Aphorismen aus der chemischen Physiologie der Pflanzen. S. 106 u. f.). Sehr merkwürdig sind die neuern Beobachtungen des Herrn *Bracconot*. Er fand nämlich bei genauer Untersuchung der Champignons und mehrerer andern Schwämme, dafs alle bekannte, verschiedene Arten derselben, so sehr sie auch in Hinsicht ihres Baues von einander abweichen, eine gemeinschaftliche Basis haben, die einen eigenen Theil darin ausmacht, identisch nicht verschieden ist, und allen ihren übrigen Bestandtheilen zum Behältnifs dient. Er nennt jene Substanz: Fongine. Wird diese durch Auskochen mit Wasser, das mit wenigem Kali geschärft ist, von allen anhängenden fremdartigen Theilen befreiet, so erscheint sie mehr oder weniger weifs, weich, fade, wenig elastisch, zerbrechbar, und kann als ein nutzbares Nahrungsmittel angesehen werden. Die ausgetrocknete Fongine brennt, unter Ausstofsung eines Geruchs, wie brennendes Brot, und läfst nach dem Ver-

brennen eine sehr weiſse Asche zurück. Wird sie trocken destillirt, so fällt sie zusammen, scheint zu schmelzen, liefert ein brenzlichtes Öl und eine gelbe, den blauen Veilchensaft grün färbende Flüssigkeit; wird sie, mit Kali gemengt, destillirt, so wird Ammonium daraus entwickelt, das zum Theil mit Essigsäure verbunden ist. Diesem gemäſs muſs die Fongine mehr Wasser- und Stickstoff unter ihren Elementen enthalten, als das Holz; aber weniger, als die Colla, und sie scheint zwischen beiden mitten inne zu stehn. Wird die nach der trocknen Destillation übrig bleibende Kohle mit Salpetersäure behandelt: so gewinnt man: 1) hydrothion-saures Gas; 2) kohlenstoffsauren Kalk; 3) phosphorsaure Thonerde; 4) Eisen, und 5) phosphorsauren Kalk, welcher unter allen jenen Substanzen den vorwaltenden Theil ausmacht. — Die mit Wasser verdünnten Alkalien zeigen sehr wenig Wirkung auf die Fongine, wodurch sie sich von der Holzfaser unterscheidet. Von der concentrirten Schwefelsäure wird sie verkohlt, die Salzsäure bildet mit der Fongine eine durch Kalien zerlegbare Gallerte. Die oxydirte Salzsäure bildet mit der Fongine eine, dem Fettwachs — Adipocire — ähnliche Substanz, die mit grüner Flamme brennt. Die verdünnte Salpeter-Säure treibt Stickstoffgas daraus aus. Wird dagegen die Fongine mit concentrirter Salpetersäure behandelt, so wird sie erweicht, färbt sich gelb, schwillt stark auf, und bildet ein Fluidum, in welchem ein gelber, bitterer Stoff und Blausäure enthalten sind. Der Rückstand, welcher in der Retorte übrig bleibt, läſst, wenn er langsam abgedunstet wird, kleesauren Kalk und zwei fettige Substanzen zurück, wovon die eine dem Wachs ähnlich ist, die zweite dem thierischen Fette. Jenes Fluidum enthält noch auſserdem Kleesäure und gelbe bittere Substanz, nebst einer harzartigen Substanz und wenigem Kalk. Die Fongine verbindet sich gern mit dem gerbenden Stoffe; wird der Gerbestoff darin vorwaltend, so nimmt jene Substanz einen faden Geruch an, dem des vegetabilischen Gluten ähnlich, dem bald ein den faulenden animalischen Substanzen ähnlicher Geruch nachfolgt. Nach einem Zeitraume von 3 Monaten scheidet sich die Materie in 2 Theile, eine weinartige

Flüssigkeit, die das essigsaure Bley fällt, und eine concrete Substanz, welche die Beschaffenheit der Fongine beibehalten hat: sie ist weich, dem Gluten einigermaſsen ähnlich, unterscheidet sich aber davon durch geringere Consistenz und den Mangel an Elasticität. Wird dieser faulenden Substanz Bleyoxyd zugesetzt, so macht sie es schwarz, welches also beweist, daſs darin der Schwefel einen ihrer bildenden Elemente ausmacht. Jene vereinigten Eigenschaften nun, in einer und derselben Substanz, sind hinreichend, um sie von andern, schon bekannten Substanzen zu unterscheiden und sie als einen neuen Körper dem Verzeichnisse der zahlreichen Producte beizugesellen, die das Pflanzenreich unmittelbar darbietet. S. *Bracconot* Mémoire de la Fongine, ou l'analyse des Champignons in — *de la Metherie* Journal de Physique, de Chimie et d'hist. natur. Tome 73, à Paris, 1711. p. 130. sq. — *Hermbstädt's* Bülletin. Bd. IX. Heft 4. S. 341. u. f.

Da von den Chapignons ein sehr allgemeiner Gebrauch in den Küchen gemacht wird, so bedarf es um so mehr der gröſsten Sorgfalt, um sie nicht mit schädlichen und giftigen ähnlichen Schwämmen zu verwechseln. Daſs diese Verwechselung nicht selten vorfalle, beweisen noch immer zahlreiche Beispiele, wiewol die Naturforscher es sich in den neuern Zeiten eifrig angelegen seyn lieſsen, durch deutliche Abbildungen und Beschreibungen die Kennzeichen der echten Champignons populär zu machen, und in mehrern Ländern lobenswerthe Vorkehrungen von Seiten der Gesundheits-Polizey getroffen wurden, jene Verwechselungen möglichst zu verhüten (s. Liter. Nr. 2654. 2671 u. s. w.). Der leicht möglichen Verwechselung der jungen Champignons mit dem Bovist, ist bereits oben erwähnt. Ältere Champignons werden nicht selten mit dem ungenieſsbaren wilden Champignon — Agaricus pratensis — und dem groſsen, weiſsen und glatten Champignon — Agaricus arvensis (Amanita edulis variet. b. *Lamark*) — verwechselt. Ersterer, den jedoch *Bryant* für eſsbar hält, zeichnet sich durch seinen, in's Bläulichte, Blaſsgraue oder Meergrüne fallenden, gestrichelten Hut, durch seine schmutzig-

fleischfarbenen Lamellen, und durch den am Ende etwas dickern und gebogenen Stiel merklich aus; letzterer erscheint bei seinem Entstehn zwar wie der gemeine Champignon, erreicht aber bald eine solche Gröfse, dafs der Durchmesser des Hutes und die Höhe des Stiels 6 — 8 Zoll betragen; überdies geben die weifse Farbe und die glatte Haut seines Huts, so wie sein verhältnifsmäfsig längerer, runder, am untern Ende dickerer Strunk, sichere Unterscheidungs-Merkmale ab. Das Fleisch des eben erwähnten Schwamms ist zwar saftig, aber wässriger und unschmackhafter, als das des echten Champignons. *Ellrodt* hält indessen den mäfsigen Genufs dieses Schwammes für unschädlich. Mit dem nicht giftigen Agaricus annulatus können nur sehr unkundige Personen den Champignon verwechseln; leichterer wäre die Verwechselung mit dem Agaricus vernus. Nach *Trattinik* (a. a. O.) verhält sich die Gugemuke — Agaricus Pratella edulis, *Persoon* — zum echten Champignon — Agaricus Pratella campestris, *Persoon*, wie die Walderdbeere zur Gartenerdbeere. Es giebt nämlich allerley Merkmale der Bildung, wodurch sich jener von diesem unterscheidet, wie der gewöhnlich hohle Strunk, die Blässe der Lamellen und vornehmlich das Verhältnifs der Dicke zur Länge des Strunks, indem die Gugemuke immer einen dünnern, länglichten und unterhalb knolligen Strunk zu haben pflegt, da der Strunk des echten Champignons walzenförmig, ja zuweilen wol verkehrt kegelförmig und überhaupt sehr kurz, voll und fleischig ist. Es ist nicht unwahrscheinlich, dafs die Verschiedenheit des Standorts selbst die Ursache an den Veränderungen der angegebenen Gestalten sey; und dafs vielleicht das stärkere Düngen, die sanftere Beschaffenheit des Clima's u. s. w. Hauptbedingnisse sind, welche die Gugemuke in den echten Champignon verwandeln. So viel scheint ausgemacht, dafs die Gugemuke in ihrer Gestalt weit veränderlicher sey, lange nicht die Güte erreiche und viel öfterer ungesund befunden werde, als der echte, cultivirte Champignon. Übrigens ist der Geschmack der Gugemuke dem des echten Champignons vollkommen ähnlich. — Freiwillig hervorwachsend fin-

det man den echten Champignon nur in gemäfsigten Climaten, in Italien, Spanien, dem südlichen Frankreich, seltner in Deutschland. — Von der Gugemuke unterscheidet sich der echte Champignon nur in folgenden Stücken:

a. sein Fleisch ist saftiger, schmackhafter, feiner;

b. sein Strunk ist kürzer und dicker, und übertrifft nicht den Durchmesser des Huts in der Länge;

c. der Strunk ist kaum mehr, als 3 mal so lang gegen seine Dicke; ist entweder ganz walzenförmig, oder nach unten zu abnehmend, nie knollig. Er steht immer gerade und hat weder Biegungen, noch Auswüchse;

d. der Hut ist immer sehr gewölbt, ohne Nabel, und macht keine solche Mifsgestalten, wie die Gugemuke. Von Farbe ist er anfangs rein weifs, wird nachher bräunlich, und seine Haut zerpflückt sich in schuppenförmige Schlitzen;

e. die Lamellen sind in der Jugend sehr schön rosenfarben, nicht aber fleischfarben, wie die Gugemuke.

Der Geruch des echten Champignons ähnelt dem Dufte von Weizenmehl und weifsen Rosen, obgleich noch immer etwas von dem erdigen Geruche untermengt ist.

4. *Agaricus cantharellus s. chantarellus Linn.* (*Merulius chantarellus — Persoon — Cantharellus flavescens — Lamark —*); DEUTSCH: *der eyergelbe Blätterschwamm, Eyerschwamm, gelber Champignon; Chantarelle; Pfiffer, Pfifferling; gelbe Pfifferling; Röhling, Rehling, Rübling;* ÖSTR. *Röhling;* BAYERSCH. *Rehgäfs, Rehgeifs; Reifs;* IN OBERSACHS. *Milchschwamm; Ziegenbart; Geelichen;* IN PREUSSEN: *Geelörchen;* IN SCHLESIEN: *Galluschel, Gänsel; Hünlich, Hünling; Kochmändel;* HOLL. *zeemlere Kampernoelje* (*d. i. Sämischleder-Schwamm*); *geele Champignon; Haazenoor* (*weil der Hut etwas schief auf dem Strunke steht, und zuweilen, wie umgedreht, ist*); *Zaffran-Kampernoelje;* DÄN. *den guule Champignon, eller Chantarelle;* SCHWED. *Chantarelle;* ENGL. *the yellow agaric or chantarelle;* IN SCHOTTL. *Paddok-stool;*

FRANZ. *Chantarelle jaunâtre* (*Lamark*); *Lagaric chantarelle* (*Balliard*); *chanterille*, *gerille*; *Brigoule*; ITAL. *Gallinaccio*; IN NEAPEL: *Galluccio*; SPAN. *Agarico cantarillo*.

Ellrodt a. a. O. Tab. 8. fig. 1. a. b. S. 151.

Meyer a. a. O. Tab. I. fig. 1. a. b.

Trattinik a. a. O. Heft 3. *Tab. P. S.* 95.

Der Hut dieses Schwammes ist anfangs, gewöhnlich rund und gewölbt, mit eingebogenem Rande; wird dann flach, und im Alter in der Mitte etwas vertieft, wellenförmig gebogen, eingeschnitten und lappig. Seine Farbe ist dottergelb, doch geht sie bald mehr, bald weniger ins Rehfarbene über. Die nicht sehr enge beisammen stehenden, flachen, in Äste getheilten, und festen Lamellen verlieren sich am rundlichen, oben dicken, unten abgestumpften, umgekehrt kegelförmigen, fleischigen, derben, äufserlich glatten, röthlich braunen und bereiften Stiele herablaufend. — Der Geruch dieses schönen, dottergelben Schwamms ist angenehm, und ähnelt dem von frischen Pflaumen (*v. Haller*), oder einer Mischung von gegerbtem Leder und Cardamom (*Trattinik*). Sein durchaus gleichartiges Fleisch ist faserig, fest, am Rande weifs, in der Mitte gelblich. — Nach *Bracconot's* Analyse lieferte der Agaricus canthārellus fast dieselben Bestandtheile, als der Agaricus piperatus. — Den im Bayreuther Oberlande, im späten Herbste vorkommenden, weifsen oder wilden Pfifferling sieht *Ellrodt* als blofse Varietät an. Letzterer Schwamm zeichnet sich durch eine schmutzig weifs-bräunlichte, bleich aprikosen-gelbe Farbe, Geruchlosigkeit und faden Geschmack vor dem Eyerschwamm aus. — Die Eyerschwämme, welche durch ganz Europa, in Gebirgsgegenden, vorzüglich in Fichtenwäldern, im Verlaufe des May's sowol, als des Spät-Sommers wachsen, gewähren, wenn sie nach vorhergehender Reinigung im Wasser, kleingeschnitten mit Butter oder etwas Bouillon in ihrem eigenen Safte, mit etwas Salz, Zwiebeln und Petersilie, nicht zu lange gedämpft, oder auch blofs in Milch aufgekocht werden, eine angenehme Speise, die, wie auch mich öfters wiederholte, eigene Erfahrung lehrte, völ-

lig unschädlich ist, wiewol sie *Gleditsch* (Methodus fungor. p. 104.) für verdächtig hält; doch redet er wahrscheinlich vom Genusse der rohen Eyerschwämme, und da könnten die darnach beobachteten Koliken und Durchfälle von der in der äufsern Haut befindlichen Schärfe, oder auch von den auf derselben befindlichen Insecten entstanden seyn. Nach *Bulliard's* Versicherung soll es ganze Districte geben, wo die Einwohner sich blofs von diesen Schwämmen nähren. Auch *Trattinik* bezeugt: dafs ihm kein Beispiel bekannt geworden sei, dafs je einer durch diese Schwämme, oder auch nur durch eine Verwechselung mit denselben wäre vergiftet worden. — Übrigens dürfen mit dem Eyerschwamme folgende beide ähnliche, ungeniefsbare, nicht verwechselt werden:

a. Agaricus pseudo-unctuosus, *Batsch*; der fettige Aderschwamm.

b. Agaricus alectorolophoides *Schäfferi*; der hahnenkammförmige, dunkelgelbe Pfifferling oder Relling.

5. *Agaricus caryophyllaeus Schäfferi*; deutsch: *Nägelschwämmchen*, *Dürrbein*.

Ellrodt a. a. O. S. 159.

Diese Schwämmchen entstehn im Verlaufe des Sommers an schattigen Stellen, gewöhnlich büschelweise, besonders in Bayern und Schlesien (*Mattuschka* Enumeratio stirpium in Silesia sponte nascent. p. 330). — Bei jungen Schwämmchen dieser Art ist der Hut rund, bekommt allmälig in der Mitte eine warzenförmige Erhöhung; erscheint, bei fortrückendem Alter, gerippt und zerrissen; und wird nicht viel über einen Zoll breit. Seine Farbe ist bleich weizengelb; in der Mitte rostbraun. — Die Lamellen sind von 2- bis 3facher Länge, und fallen in's zimmtfarbene; der Stiel ist rund, voll, am Ende merklich schmäler, als oben und etwas heller, als die Oberfläche des Huts. Das Fleisch ist weifslich, der Geruch nelkenartig, daher auch der Name.

6. *Agaricus deliciosus Linn.*, (*Amanita fulva, lacte croceo — v. Haller*; *Amanita san-*

guinea — Lamark; *Agaricus lactifluus delicio-sus* — Persoon; DEUTSCH: *der leckere oder delicate Blätterschwamm*; *der eſsbare Reizker*; IN SACHSEN *und* SCHLESIEN: *die Reiske*; IN FRANKEN *und* BAYERN: *Herbstling*; IN PREUSSEN: *Ritzke*; *Rietsche*; IN LIEFLAND: *Salatriezchen*; IN THÜRINGEN: *Rische*; IN NIEDERSACHSEN: *Röte*, *Rothling*; *Rehling*; IM ÖSTREICHISCHEN. *der Röding*; *Räſsling* (*von räs d. i. herbe*); *Förling*; *Förchling*; *Blütling*; *Brütling*; *Brietling*; *Brutttäubling*; *Herrenschwamm*; *Milchschwamm*; *Rippen*; IN BÖHMEN: *Reiſsigel*, *Egerla*; *Tannling*; HOLL. *lekkere Kampernoelje*; *Reitscher*; DÄN. *den lekkere Bladsvamp eller Riska*; ENGL. *the orange Agaric*; FRANZÖS. *l'amanite sanguine* — Lamark; *l'agaric délicieux*; ITAL. *agarico delizioso*; *uovolo*; *fungo lapacendro*; SPAN. *und* PORTUG. *agarico delicioso*; RUSS. *Ryschik*; *Royschik*; POLN. *Ryzik*; UNGER. *Rizik*; CHINES. *Hiam chuen* — Loureiro — IN COCHINCHINA: *Nam Dee* — Loureiro. —

Ellrodt a. a. O. S. 102. *Tab. V. fig. a — e.*

Meyer a. a O. Tab. I. fig. 2. *a — c.*

Trattinik a. a. O. Heft 2. *S.* 82. *Tab. M.*

Der eſsbare Reizker gehört zu den Milchschwämmen, oder denjenigen Blätterschwämmen, die nach Verletzungen, besonders der Haut am Hute und der Blätter einen milchartigen Saft von sich geben. — Der 2—4 Zoll breite Hut des eſsbaren Reizkers, welcher im Frühherbste in trocknen, hellen Tannen- und Fichtenwäldern wächst, ist anfangs rund, in der Mitte bald mehr, bald weniger vertieft, am Rande gewölbt. Seine Farbe ist eine Schattirung von dunkel- und hell wachsgelb, bräunlich-gelb, und orange-gelb. Auf seiner unbehaarten, klebrichten Oberfläche befinden sich hellere, concentrische Streifen, welche durch die kreisförmig zerrissene Schleimhaut des Huts gebildet werden. Die flachen, zerbrechlichen und enge beisammen stehenden Lamellen von drei- bis viererley Länge sind dunkel- oder lichtorangegelb; die längsten laufen am Stiele verloren abwärts. Der hohle Stiel ist walzenförmig, gewöhnlich tief im Maose versteckt; hat die Farbe des Huts, und

ist ebenfalls mit einer schleimigen Feuchtigkeit überzogen, die ihm einen weifslichen Glanz giebt. Schon bei leichter Verletzung der Haut dringt ein orangefarbener Saft hervor, worauf sich bald die verletzte Stelle grünlicht färbt. Der Geschmack des rohen Schwammes ist merklich bitter, ohne jedoch scharf zu seyn. Durch diese angeführten Merkmale unterscheidet sich der efsbare Reizker von dem Agaricus torminosus (wilder Hirschling; wilder Birkenreizker), welcher häufig an den Wurzeln der Birken wächst, und von einigen ähnlichen Arten. — *Trattinik* räth alle diejenigen zu verwerfen:

a. deren Hauptfarbe nicht ein dunkles Rothgelb, sondern grau, braun, weifs oder roth ist;

b. die eine Spur von Vorhang, Wulst oder Ringhaut haben;

c. deren Milch nicht rothgelb, sondern weifs oder bläulich ist;

d. welche in Birken- und nicht in Nadelholz-Wäldern wachsen;

e. an denen Hut, Blätter und Strunk mehr als einerley Grundfarbe haben.

Der efsbare Reizker ist so reich an Gallerte, dafs der Absud desselben beim Erkalten völlig dick und gallertartig wird; er ist daher vorzüglich nährend. Er wird seines Wohlgeschmacks wegen (er ähnelt nämlich gut gesalzen und dann geröstet dem Geschmacke einer Muschel) sehr geschätzt, und es ist wahrscheinlich, dafs er der in den Küchen der alten Römer nicht unbekannte: Boletus, war, wiewol *Trattinik* annimmt, dafs die alten Römer unter dem Namen: Boletus, den Agaricus caesareus verstanden haben (s. oben). — Man bereitet ihn am besten zum Genusse, wenn man die der Länge nach kleingeschnittenen Theile des Huts in Butter oder Öl, mit Salz und beliebigen Gewürzen dämpft. Er mufs frisch zubereitet werden, weil er, besonders an einem warmen Orte, leicht sauer wird und fault. Er wird auch häufig an Saucen benutzt. Die Italiäner, besonders die Genuesen, pflegen diesen Schwamm in Öl eingemacht zu conserviren. In Liefland und Rufsland pflegt man ihn in Essig mit Salz eingemacht im Winter als Salat zu geniefsen (*Fischer*). —

7. A c-

7. *Agaricus esculentus* Linn. (*Agaricus Mycena esculentus* — Persoon —); DEUTSCH: *Kreſsling*; *Kröſsling*; *kleiner Stockschwamm*; *Nagelschwamm*; FRANZÖS. *Agaric Clou.*

Ellrodt a. a. O. S. 173. *Tab.* 9. *fig.* 2. *a — c.*
Meyer a. a. O. Tab. II. fig. 2. *a — c.*
Trattinik a. a. O. Heft 2. *S.* 65. *Tab. J.*

Diese kleinen Schwämmchen finden sich sehr häufig im Östreichischen, vorzüglich in Kärnthen, so daſs gegen Ende Aprils ganze Körbe voll gesammelt werden. — Auch um Berlin herum findet man sie häufig (*Meyer*). Der anfangs mehr gewölbte, im Alter flache Hut hat in der Mitte eine flach-erhabene kreisrunde Stelle. Seine Oberfläche ist glatt und trocken, seine Farbe schwärzlich-bräunlich, in der Mitte heller. Die Lamellen sind von doppelter Länge, breit, dünn und weiſs. Der zarte, gleichbreite, verhältniſsmäſsig kurze und röhrichte Stiel ist mit dem Hute von gleicher Farbe. — Das weiſse, aber trockne Fleisch dieser Schwämmchen ist roh etwas bitter; zubereitet aber von angenehmem Geschmacke. Man genieſst sie entweder roh, oder, wie die Mouccrons, mit Fleischbrühe und Gewürzen gekocht. — Vielleicht gehört hieher der isländische: Aetesvepper, woraus die Isländer eine Speise bereiten, welche sie Sveppekal nennen.

8. *Agaricus Georgii* L. (*Fungus divi Georgii* — *J. Bauhin* —); DEUTSCH: *der Jürgenschwamm*; *Mayschwamm*; *Weiſsling*; HOLL. *St. Joris Kampernoelje*; DÄN. *Jörgensvamp*; SCHWED. *Göransvamp*; ENGL. *St. George's agaric*; FRANZÖS. *l'agaric jaunâtre* — *Bomare*; — ITAL. *Pratajuolo de prati* — *Micheli*; — SPAN. *Agarico de San Jorge*; *cagárras*; RUSSISCH: *Wolni* — *Fischer*; — UNGER. *Szent Gewrgi gamba.*

Schäffer Schwämme. Tab. 35.

Diese Varietät des Agaricus campestris erscheint um das Fest des heil. Georg, wird aber auch das ganze Jahr hindurch in Kellern und auf Mistbeeten gezogen.

9. *Agaricus integer* Linn. DEUTSCH: *der ungetheilte Blätterschwamm*; *der Täubling*; HOLL.

onverdeelde Kampernoelje; DÄN. *den udeelte Bladsvamp*; SCHWED. *den odelte Bladsvamp*; ENGL. *the equal-gilled agaric*; FRANZ. *l'agaric entier*; ITAL. *agarico intero*; RUSSISCH: *Wolni*; CHINES. *Kiün*; COCHINCH. *Nam moi* — *Loureiro*. —

Allgemeine Kenntzeichen der Täublinge sind:

a. sie sind ohne Geburtshaut, Saamendecke und Ring;

b. der Hut erscheint anfangs bald kugelförmig mit einwärts gebogenem Rande, bald in der Mitte mit einer nabelförmigen Grube; bei fernerer Entwickelung gewölbt, nach und nach flacher, am Rande öfters zerrissen und trichterförmig. Seine Oberfläche ist gewöhnlich feucht, klebricht; seine Farben schön, sehr mannichfaltig nüancirt;

c. die Lamellen sind gerade, laufen mit durchaus gleichem Rande bis an den Stiel, an den sie sich fest anschliefsen; sind, besonders an den efsbaren Täublingen, dick, von ungleicher Länge, oft gabelförmig oder ästig, vom Hute leicht zu trennen, durch Querzacken mit einander verbunden. Ihre Farbe ist bei einigen von Anfange an gelb; bei andern anfangs weifs, in der Folge blafsgelb, grünlicht oder schwärzlicht;

d. der Stiel ist gemeiniglich rund, oft walzenförmig und fest; von sehr verschiedener Dicke und Länge; äufserlich weifs, öfters röthlich, grünlicht oder schwärzlicht getuscht;

e. das Fleisch ist fest, dabei schleimig, nicht milchicht; bei feuchtem Wetter verderben diese Schwämme leicht, riechen dann, wie faules Fleisch, und werden häufig von Maden angefressen.

Folgende Arten der Täublinge sind die merkwürdigsten:

A. Agaricus Russula (*Agaricus Gymnopus Russula, Persoon*); DEUTSCH: *der rothe efsbare Täubling*; *Honigtäubling*; *Stocktäubling*.
Ellrodt a. a. O. S. 66. Tab. 3. fig. 1. a—e.
Trattinik a. a. O. Heft 2. Tab. G. S. 57.

Die Farbe des Huts ist bald rosen-, bald carmin-, bald dunkelroth, in's Violette fallend; bald in der

Mitte, bald am Rande gelblicht oder weifslicht. Die Lamellen sind meistens weifs, seltner gelb. — Das vorzüglichste Kenntzeichen dieses Schwammes ist der feine schuppenförmige Gries an der ganzen Oberfläche des Huts, welcher von der Oberhaut desselben herkommt, die sich anfangs in kleine Wärzchen erhebt, nachher aber in schuppenartige ungestaltete Spitzen zerplatzt, die ihrer Feinheit und Menge wegen dem ganzen Hute ein gewisses rauhes Ansehn verschaffen, welches jedoch in manchen Individuen viel weniger auffällt, und überhaupt, so wie die Farbe und Gröfse (welche letztere bei einem ganz ausgewachsenen, im Durchmesser 2 bis 3 Zoll beträgt) verschiedenen Modificationen unterworfen ist (*Trattinik*). — Der Geschmack seines zarten und festen Fleisches ist süfslicht, nicht ohne einige Schärfe; der Geruch schwach, aber angenehm. Es wächst dieser Schwamm häufig im Herbste bei feuchter Witterung in Buchen-, Eichen- und Birkenwäldern. — In Nieder-Östreich wird er auf folgende Art zum Genusse zubereitet: Nach Abnahme des Stiels, Reinigung und Abschälung des Huts, schneidet man ihn in kleine Stücke, kocht diese in etwas gesalzenem Wasser mit Zumischung von Mehl, welches in Butter oder Schmalz geröstet ist, und von kleingehackten Zwiebeln und Petersilienkraut. — Auch pflegt man den zerhackten Hut mit Zwiebeln vermischt in Schmalz zu rösten, mit dieser Masse einen gesalzenen und dünne ausgewalkten Teig anzufüllen, diesen zusammengerollt in viereckige Stücke zu zerschneiden, welche dann in Bouillon gekocht werden (*v. Krapf*). Eine vorzüglich schmackhafte Speise soll dieser Schwamm gewähren, wenn man ihn in Butter, Öl, oder Schmalz mit Zwiebeln, Salz und Pfeffer schmort, oder mit diesen Zusätzen und mit geriebenem Brote auf einem Rost bratet. — Die zuerst angegebene Bereitungsart mögte, als die einfachere, wohl auch die gesündere seyn. Endlich bedient man sich noch dieses Schwammes als Zusatz zu verschiedenen andern Speisen. — Der Genufs des rothen Täublings bleibt indessen immer sehr bedenklich, weshalb man ihn auch in manchen Ländern lieber gar nicht geniefst, weil er gar zu leicht mit dem sehr ähnlichen rothen

unefsbaren Täubling — Agaricus emeticus verwechselt werden kann. Zwar kommt letzterer etwas später, als der rothe efsbare, zum Vorschein, wächst indessen mit letzterm an gleichen Standörtern. *Ellrodt* behauptet, unter den rothen efsbaren Täublingen nur selten feuer-, ziegel-, orangerothe und gelbgefleckte, wie unter diesen, gefunden zu haben. Geruch und Geschmack allein nur geben sichere Unterscheidungsmerkmale ab. Die giftigen rothen Täublinge haben einen sehr widrigen Geruch, der heftiges Niesen und Thränen der Augen erregt, und einen äufserst brennenden Geschmack, der sich beim Kauen des kleinsten Theiles desselben verräth; daher dies Probiren kleiner Stückchen das sicherste Mittel bleibt, die efsbaren rothen Täublinge von den unefsbaren zu unterscheiden. Der Genufs eines einzigen dieser giftigen Schwämme erregt, ausser einem unerträglichen Brennen im Munde und in der Kehle, Ekel, Erbrechen, Durchfall, Schwindel, Ohnmachten, nicht selten den Tod. Nach *v. Krapf's* sehr genauen und vielfach wiederholten Versuchen, blieben die sehr giftigen Wirkungen des rothen unefsbaren Täublings auch dann noch dieselben, wenn man sie, mit andern efsbaren Täublingen vermischt, genossen hatte, so wie es in Ansehung ihrer giftigen Wirkungen gleichgültig ist, auf welche Weise zubereitet, und ob man sie frisch oder getrocknet geniefst. Aufser den ausleerenden Mitteln, wodurch man diese genossenen giftigen Schwämme, sogleich, nach ihrem Genusse, fortschafft, soll nach *v. Krapf* nichts wirksamer seyn, als frisches, eiskaltes Brunnenwasser, und zugleich die äufsere Anwendung mit Wermuth gefüllter und in Wein gekochter Säckchen auf die Magengegend. — Aufser dem giftigen rothen Täubling giebt es noch mehrere Arten, deren Fleisch zwar zu keiner Zeit und in keiner Periode ihrer Entwickelung eine Schärfe enthält, dennoch unschmackhaft ist, und Magenschmerzen verursacht.

B. Agaricus cyanoxanthus, *Schäffer*; deutsch: *der blaue efsbare, unefsbare und giftige Täubling.*

Ellrodt a. a. O. S. 79. Tab. IV. fig. 1. a — c.

Beide Arten trifft man ebenfalls vom Junius bis October in Buchenwäldern, seltener in Nadelhölzungen an. Auch sie sind, der sehr mannichfaltigen Farbenmischungen ihres Huts wegen, fast gar nicht von einander zu unterscheiden; mithin sind alle hievon ausgenommene Unterscheidungsmerkmale sehr trieglich, so wie auch selbst der Geruch kein sicheres Unterscheidungsmerkmal gewährt. Nur allein durch den Geschmack kann man die blauen eſsbaren Täublinge von den blauen uneſsbaren unterscheiden. Jene schmecken angenehm süſslicht, diese warnen durch ihren widrigen, meistens scharfen Geschmack vor ihrem Genuſs.

C. AGARICUS VIRESCENS *Schäfferi* (*Amanita kremlinga, Dillen*); DEUTSCH: *der grüne Blätterschwamm; der grüne Täubling; der Grünling; der grüne Heidetäubling; der Kremling; der grüne Brödling; der Buchtäubling;* IN ÖSTR. u. BAYERN: *der Frauentäubling; Schaftäubling; Gräbock;* ITAL. *fungo verdono; Lumachino verde.*

Ellrodt a. a. O. S. 86. Tab. 4. fig. 3. a—c.

Meyer a. a. O. Tab. I. fig. 5. a—b.

Einige dieser Schwämme sind allerdings genieſsbar; andere unschmackhaft; noch andere giftig. Man findet sie häufig in Preuſsen. Die grüne Farbe ihres Hutes erleidet eben so mannichfaltige, mit Worten nicht zu beschreibende Nüancirungen, wie die blauen Täublinge; sie giebt daher ebenfalls keine sichere Unterscheidungsmerkmale der schädlichen von den unschädlichen ab. Man beobachte daher auch bei diesen Schwämmen die Regel: vor ihrem Genusse sich durch Kosten der einzelnen Schwämme zuvor von ihrer Unschädlichkeit zu überzeugen. — Am besten ist es freilich, überhaupt die blauen und grünen Täublinge, die übrigens eben so, wie die rothen, zum Genusse zubereitet werden, gänzlich zu vermeiden. Ein Gleiches gilt auch von den weiſsen Täublingen — Agaricus glutinosus (Amanita glutinosa, Lamark) — von denen einige Arten ebenfalls eſsbar seyn sollen.

10. AGARICUS LACTIFLUUS *Linn.* DEUTSCH: *der milchgebende Blätterschwamm; der Brätling;*

Bretling, *Breitling*, *Brötling*; IM SCHLESIEN: *der Bratpilz*, *Bratbülz*; *Milchbülz*; *Süfsling*; IM ELSASS: *Brückling*; HOLL. *Melkgeevende Kampernoelje*; DÄN. *Stegesvampen*; SCHWED. *Steksvampen*; ENGL. *the milky agaric*; FRANZ. *l'amanite laiteuse* (*Lamark*); *l'agaric à suc blanc*; ITAL. *agarico latticinosa*; SPAN. *agarico que arroja leche*; PORTUG. *agarico que tem hum succo branco semelhante aoleite.*

Ellrodt a. a. O. S. 117. Tab. 7. fig. 1. a — d. fig. 2.

Es giebt mehrere Arten dieser Gattung, von denen manche gut zu essen, andre dagegen schädlich sind. Alle Brätlinge sind ohne Saamendecke, Geburtshaut und Ring; ihre Farbe ist eine mannichfaltige Mischung von gelb, röthlich und bräunlich; von einigen haben die Hüte 4 bis 5 Zoll im Durchmesser, die von andern weniger; — verletzt geben sie eine milchichte, klebrichte Feuchtigkeit von sich. Folgende 3 Arten sind efsbar, unschädlich und wohlschmeckend:

A. AGARIC. LACTIFLUUS FULVENS, *Batsch*; *der rothbraune Brätling*; *der Weizbrätling.*

Er zeigt sich nach anhaltenden Regen schon im Julius, auf Anhöhen und an schattigen Stellen in Laubhölzern. — Der Hut ist schon anfangs vertieft und wird es im Alter noch immer mehr. Seine Farbe ist zimmtbraun, dunkel röthlich-gelb. Die Haut ist mit einem feinen Staube überzogen, immer aber ohne Glanz. Die Lamellen sind von verschiedener Länge, von hoch weizengelber Farbe, mit bräunlichen Flekken bei jeder verletzten Stelle. Der cylindrische Stiel ist hellblafs melonengelb; unten fast mit dem Hute gleichfarbig. Aus jeder verletzten Stelle dieses Schwammes, besonders seines Hutes und seiner Blätter, dringt, so wie auch bei den beiden folgenden Arten, ein milchartig-klebriger, süfslichter Saft hervor. Das mürbe und derbe Fleisch nimmt beim Zerschneiden an den äufsern Theilen die Farbe der Lamellen an. — Der Geruch ist angenehm erdig.

B. AGARICUS LACTIFLUUS AUREUS, *Krapf* (*Agaricus lactifluus ruber*, *Persoon*); *der gute efsbare Goldbrätling.*

Trattinik a. a. O. Heft 3. Tab. N. S. 89.

Seltner, als die vorige und die folgende Art. Er unterscheidet sich von beiden durch sein weniger zartes und saftiges Fleisch und seine goldgelben Lamellen. Der Strunk ist dick, voll, 2 bis 3 Zoll lang, mehr als einen Zoll dick, unten meistens knollicht, von aufsen glatt, oder nur wenig bereift, von weifslicher oder blafsbräunlicher Farbe. — Die Farbe des Huts ist eine Mischung aus saffran- und dunkel-rothgelb, zuweilen mit bräunlich-schwarzen Flecken. Bei seiner Entstehung ist der Hut kugelrund, im Alter mehr ausgebreitet, mit einer starken Vertiefung in der Mitte und verschiedenen Krümmungen im Umfange. Das wohlschmeckende hoch goldgelbe Fleisch wird, nachdem es von dem Hute entblöfst worden, bleich aprikosengelb. Der Geschmack desselben ist gelinde pfefferartig, süfslich; der Geruch hat einige Ähnlichkeit mit den Dämpfen des Mostes. Die Milch des Goldbrätlings ist weifslich.

C. Agaricus lactifluus argenteus, Krapf; der silberfarbige Blätterschwamm; der Silberbrätling; der Haberbrätling; der weifse Brätling.

Die Grundfarbe des Huts ist anfänglich blafs strohgelb; in der Mitte dunkelgelb schattirt. Lamellen und Stiel haben die Farbe des Huts. Das Fleisch färbt sich gleichfalls bleich aprikosenroth und übertrifft an Zartheit und Saftigkeit alle andere efsbare Brätlinge.

Mehrere schädliche und giftige Arten der Brätlinge, um deren nähere Bestimmung sich *v. Krapf*, *Ellrodt* u. a. sehr verdient gemacht haben, sind zwar, in Hinsicht der Farbe und Gestalt, nicht auffallend von den efsbaren unterschieden, wohl aber durch ihren unangenehmen Geruch und widrigen, brennenden Geschmack, indem die efsbaren, unschädlichen Brätlinge einen eigenthümlichen, stark erdigen, angenehmen Geruch und einen süfsen Geschmack haben. Sie müssen daher vor dem Genusse in dieser Hinsicht sehr genau geprüft werden, welches um so nöthiger ist, da der Genufs eines einzigen giftigen Brätlings Magenkrämpfe, heftiges Erbrechen und starke Durchfälle, bei schwächlichen Personen sogar tödtliche Folgen bewirkt. — Durch das

Kochen im Wasser soll das Gift dieser Schwämme vermindert, durch das Rösten in Fettigkeiten aber noch vermehrt werden. — Nach *Ellrodt's* Versuchen, soll das häufige Trinken von kaltem Wasser noch die zuverlässigste Hülfe gegen die vom Genusse dieser Schwämme erregten Zufälle leisten. — Man geniefst die Brätlinge häufig roh. Die jüngern, noch vom Milchsaft strotzenden, gehören zu den delicatesten Schwämmen, wiewohl sie ihres härtlichen Fleisches wegen immer schwer verdaulich sind; ältere, müssen vor ihrer Zubereitung sorgfältig gereinigt werden. Man pflegt die schmalgeschnittenen Stücke des vorher gereinigten Huts, wohl gesalzen mit kleingehackter Petersilie und mit Kümmel schnell in Butter zu schmoren; denn zu lange gedämpft, werden sie zähe und unverdaulich. — Im Östreichischen werden die Brätlinge auf gleiche Weise bereitet, vorher aber noch mit Semmelkrumen und gestofsenem Pfeffer bestreut. Andre legen sie blofs mit der obern Fläche auf einen eisernen Rost, setzen solchen auf Kohlen, bestreuen sie auf der Blätterseite mit den genannten Gewürzen und begiefsen sie mit Butter, Salz und Öl so lange, bis sie davon durchdrungen sind. — Endlich pflegt man auch noch diese Schwämme zuerst in Schmalz zu dünsten, dann mit Essig, Lorbeerblättern, Pfeffer, Knoblauch und Salz, wie saures Fleisch zuzubereiten.

11. *Agaricus mammosus Linn.* DEUTSCH: *der Brustschwamm*; HOLL. *prammige Kampernoelje*; ENGL. *the crencted agaric*; *the grey agaric*; FRANZ. *l'agaric mammelonné*; SPAN. *agarico de tetas.*

Unter den Namen: Agaricus mammosus, scheint *Linné* sowol die im Bayreuther Oberlande bekannten Rainschwämmchen (*Ellrodt* a. a. O. S. 161. Tab. 8. fig. 3. a und b), als auch die beiden nachfolgenden Arten begriffen zu haben. — Die Ellrodtschen Rainschwämmchen finden sich schon im May auf Triften und unter einzelnen Bäumen häufchenweise an. Der anfangs runde trockne Hut, breitet sich allmählig bis zu $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser kegelförmig aus, zerreifst am Rande und erhebt sich in der Mitte warzenförmig. Bei trockner

Witterung ist seine Farbe bleich-aprikosengelb und in der Mitte röthlich-braun; bei nasser fällt sie mehr in's Bräunliche. Die Lamellen sind schmutzig-bräunlich, stehn nicht sehr enge beisammen und wechseln mit sehr kurzen, am Rande des Huts, ab. Der schlanke Stiel ist mit dem Hute gleichfarbig, von faseriger, trockner Substanz. — Der Geruch dieser Schwämme ist schwach, nicht angenehm; ihr etwas zähes, ziemlich volles, Fleisch ist von bräunlicher Farbe. — Die jungen frischen Hüte dieser Schwämmchen geben, mit Bouillon und gewürzhaften Zusätzen gedämpft, zwar ein angenehm schmeckendes Zugemüse ab, werden indessen häufiger als Zusatz zu Ragouts angewandt, zu welchem Zwecke man sie schnell an der Sonne getrocknet, in Gläsern aufzubewahren pflegt. Zum Genusse eignen sich überhaupt nur die im Anfange des Sommers gesammelten Rainschwämmchen; später gesammelt, könnten sie leicht mit ähnlichen ungenieſsbaren verwechselt werden, die an denselben Standörtern nach warmen Regen häufig hervorzukommen pflegen. Diese letztern unterscheiden sich, auſser ihren zahlreichen und dünnen Lamellen, noch durch ihre wässrige Substanz, röthlich braune Farbe und ihren erdigten, angenehmen Geruch.

12. Agaricus Mouceron, *Bulliard* (*Agaricus* (*Gymnotus*) *Mouceron*, *Persoon*); deutsch: *das Moosschwämmchen; der Musseron*; im Elsass: *der Dornschwamm*; im Östr.: *der Dörnling*; *Mies-* (*d. i. Moos-*) *schwämmerle*; *der Räſsling*, *Reiſsling*; *weiſser April- oder Mayschwamm*; holl. *Museron*; dän. *Muſssvampen*; engl. *the little champignon or fairy agaric*; franz. *le mousseron ou mouceron*; ital. *Prugnuolo*; span. *Mosernones*; *Cillercoa*; *seta pequena que nace cerca del moho*; portug. *Cillercoa*; *cogumelo pequeno de comer que nasce musgos*; poln. *Grzybek maiowy*, *pod michem rostacy*.

Ellrodt a. a. O. S. 165.

Trattinik a. a. O. Heft 1. *Tab. F.*

Der Musseron zeigt sich sparsam zu Anfang des Sommers in Wäldern. Der blaſs-lederfarbige Hut

ist anfangs kugelförmig, dann gewölbt, fleischig, wie Leder anzufühlen, erreicht die Breite von $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser. Die ungleichen Lamellen sind an beiden Enden etwas zugespitzt, und laufen am Stiele herab, welcher unten schmäler, als oben, ist und mit dem Hute gleiche Farbe hat. Das Fleisch ist, fest, etwas faserig, wird, wenn man es kauet, bräunlich, und hat einen starken, sehr angenehmen Geruch und Geschmack. *Trattinik* vergleicht den Geruch mit dem der Aurikeln.

Der *Herbst-Mousseron*, *Agaricus pseudo-Mouceron* (*Ellrodt* a. a. O. Tab. 9. fig. 1. a—c. S. 166) unterscheidet sich von dem vorigen sowol durch sein späteres Hervorkommen, als durch seine hellere Farbe und seine mehr häutige, magere Beschaffenheit, so wie auch durch seine etwas weiter von einander stehenden und vom Stiele abgesonderten Lamellen. —

Beide zuletzt genannten Arten Schwämme werden als gewürzhafte Zusätze an Saucen u. s. w. sehr geschätzt, und zu diesem Zwecke auch getrocknet benutzt.

13. *Agaricus muscarius*, *Linn.* (*Agaricus muscas interficiens*, *Tournefort*; *Agaricus pseudo-aurantiacus* — *Bulliard*; *Amanita muscaria* — *Lamark*); DEUTSCH: *der Fliegenschwamm*; *Mükkenschwamm*; *gemeiner rother Fliegenschwamm*; *Fliegenbilz*; HOLL. *Vliegdoodende Kampernoelje*; DÄN. *Fluesvampen*; SCHWED. *Flugsvampen*; ENGL. *the bug agaric*; *the redagaric*; FRANZÖS. *l'amanite mouchetée* — *Lamark*; *l'agaric oronge-fausse* — *Bulliard*; *l'agaric tue-mouche* — *Bomare*; *l'agaric à tête large* — *Vicat*; *Agaric de mouches*; ITAL. *Agarico che uccide le mosche*; *tignosa*, *uovolo malefico*; SPAN. *agarico muscario*; PORTUGIES. *agarico que mata as moscas*; RUSS. *Muchamór*; IN KAMTSCHATKA: *Ghugckop* — *Steller*; POLN. *Muchomory*, *Muchorowki*; BÖHM. *Muchomůrka*; IN KRAIN: *Muchne gohe*; *Muschenze* (*Scopoli*); UNGER. *Légyigomba*; LETT. *Muschmirres*; ESTHN. *Kerbse senned*.

Ellrodt a. a. O. Tab. I. fig. 5—7. S. 38.

Der Hut dieses, sich durch sein schönes Ansehn auszeichnenden, Blätterschwammes ist bei ganz jungen Schwämmen rund, mit einem dünnen und zähen Schleier verhüllt, der bald zerreifst, und, bei trockner Witterung, in Form von zahlreichen, eingeschrumpften Wärzchen zurück bleibt. Bei fortschreitendem Alter bildet er eine horizontale Fläche, ist fast immer mit einer klebrigen Feuchtigkeit überzogen, und sitzt rechtwinklicht auf dem Stiel, dessen unterer Theil knollig, der obere aber anfangs dick und kurz, in der Folge schlank, glatt oder auch zuweilen rauh und schuppig wird, und dessen weifse Farbe in's Bräunliche oder Bläulichte spielt. Die zahlreichen Lamellen sind schmal, anfangs weifs, bei alten Schwämmen gelblich; an den Rändern etwas eingekerbt, sehr dicht zusammenstehend und mit einer weifsen Saamendecke überzogen, die sich bei der Reife des Schwammes ablöst, und um den obern Theil des Stiels einen lappichten Ring bildet. — Der Fliegenschwamm erreicht oft eine Höhe von 3 — 6, und eine Breite von 9 — 12 Zoll. Sein Fleisch ist weifs, saftig, weich, nach seiner völligen Entwickelung zähe; der Geschmack desselben bald mehr, bald minder scharf und brennend. — Man unterscheidet den gemeinen Fliegenschwamm von dem wilden. Die Hutfarbe des erstern ist purpur- blut- oder zinnober-roth; die Haut des Huts des letztern ist bald glatt, bald runzlicht und gestreift; die Grundfarbe bald blafs-röthlich, bald kastanien-braun oder bleyfarbig in verschiedenen Nüancirungen. — Wiewol dieser sehr häufig in Europa und Nord-Asien auf dürrem Sande, besonders in Tannenwäldern wachsende Schwamm, allgemein für giftig anerkannt wird, und sein Genufs, nach Beschaffenheit der Umstände, bald mehr, bald minder gefährliche Zufälle, als Betäubung, Berauschung, Wuth und selbst den Tod bewirkt, so giebt es dennoch mehrere Völkerschaften, die ihn in mancherlei Formen geniefsen. So bereiten die Kamtschadalen aus diesem Schwamme und den Blättern des schmalblättrigen Weiderichs — Epilobium angustifolium — ein Getränk, das, in geringer Menge genossen, aufheitert, in stärkerer aber, Zittern der Nerven, Trunkenheit und entzückende

Träumereyen hervorbringt. Sie finden an diesem Zustande, den andere Nationen durch sehr mannichfaltige stark berauschende Genufsmittel herbeizuführen suchen, ein solches Behagen, dafs ärmere Personen, die sich den Fliegenschwamm nicht verschaffen können, ingleichen die Schamanen, bevor sie ihre Beschwörungen anheben, den Urin von jenen Berauschten trinken, als welcher selbst auch dann noch, wenn er von der zweiten und dritten Person abgegangen ist, berauschende Wirkungen verursacht — *Kraschеminikow.* — *Lesseps* — Voyages T. II. p. 83 — versichert: dafs die Kamtschadalen bei ihren Gelagen, um jenen Zustand der Trunkenheit noch schneller herbeizuführen, noch rohe Stücke des Fliegenschwammes verschlingen, und bewundert zugleich, dafs man nicht mehr von den nachtheiligen Folgen dieser Völlerey höre, wiewol doch manche heftig davon angegriffen werden. — Nach des Herrn *v. Langsdorf* neuern Nachrichten (Annalen der Wetterauischen Gesellschaft für die gesammte Naturkunde. Bd. I. Heft 2. Nr. 23) unterscheidet sich der Kamtschadalische Fliegenschwamm von dem unsrigen dadurch: dafs er einen in der Mitte nabelförmig erhöhten Hut hat, und sein Stiel, gegen die Basis zu, dem Anscheine nach, mehr verdickt ist, so wie auch durch die gelbliche Farbe der Lamellen. Die Kamtschadalen und Koräken sammeln ihn in den heifsesten Monaten und trocknen ihn, an Fäden gereiht, an der Luft. — Die kleinen weifswarzigen, hochrothen sollen narkotischer seyn, als die grofsen. — Sie verschlucken ihn am liebsten getrocknet, und gleich einem Bolus zusammengerollt und ungekauet, weil durch das Kauen, wie sie glauben, Magenbeschwerden verursacht werden. Gewöhnlich sind ein einziger grofser, oder zwei kleinere Fliegenschwämme hinreichend, um sie fröhlich zu machen. Fleifsiges Nachtrinken von kaltem Wasser soll die narkotische Wirkung erhöhen, welche eine halbe, oft auch erst 1 — 2 Stunden nach dem Genusse anfängt. Sie äufsert sich durch ein Ziehen und Zucken in den Muskeln uud durch Sehnenhüpfen; nach und nach folgen Convulsionen, Schwindel, Taumel und Schlaf. In gröfserer Menge genossen entsteht ein Erbrechen, und

selbst, wenn auch alle verzehrte Stücke wieder ausgebrochen sind, so dauret doch die Trunkenheit und Betäubung fort, ja nimmt oft noch zu. Die Art des Taumels kommt mit jener, durch den Genufs des Weins und Brannteweins veranlafsten, überein. Die im geringern Grade Intoxirten sind fröhlich und leicht auf den Beinen; — die geringste Willenskraft äufsert auf die in diesem Zustande sehr gereizten Nerven die stärkste Wirkung. Die Nerven regieren, nach einer eigenen und verstimmten Thätigkeit, gleichsam ohne Einflufs und Verbindung mit der höhern Willenskraft, — die Muskeln, und so entstehn die sonderbarsten Erscheinungen. Die auffallende Wirkung des Fliegenschwammes auf den Urin bestätigt Herr *v. Langsdorf* ebenfalls, und behauptet sogar, dafs der Urin, selbst noch eine beträchtliche Zeit nach jenem Genuss, noch heftigere betäubende Wirkungen äufsere, als der Schwamm selbst. — Dafs die alten nordischen Athleten durch den Genufs des Fliegenschwammes sich in einen wüthenden Zustand versetzten, erzählt *Ödmann* (Nov. Act. Acad. Scient. Suec. Tom. V. p. 240). — Auch die masurischen Polacken sollen sich mit Fliegenschwämmen berauschen und solche mit einer Knoblauchsbrühe geniefsen. — Nicht geringere Liebhaber des Genusses dieser Schwämme sind die Tschuktschen, die Lamuten, die nördlichen Tungusen u. s. w. — Die Rennthiere lieben ebenfalls den Genufs der Fliegenschwämme, wodurch sie betäubt werden und niederfallen, ohne indessen weitere Nachtheile davon zu verspüren. Selbst ihr Fleisch ist nach dem Genusse dieser Schwämme unschädlich, wenn sie nehmlich erst dann, wenn der Rausch vorüber ist, geschlachtet werden. Tödtet man sie aber, ehe der Schwamm zu wirken aufgehört hat, so werden alle Menschen, die von dem Fleische geniefsen, eben so taumelnd und wahnsinnig, als wenn sie den Schwamm selbst genossen hätten. Sonderbar ist es, dafs die Substanz des Schwammes bei den Rennthieren ganz unverdauet abgeht; es ist daher wahrscheinlich, dafs er das narkotische Princip den Nerven unmittelbar mittheile. Man bemerkt überdies: dafs bei dem, bis zum Wahnsinn reichenden, Rausche der Puls ruhig bleibt. Auch

Herr v. *Langsdorf* bestätigt a. a. O. diese früher schon bekannten Thatsachen. — Sehr selten soll der übermäſsige Genuſs des Fliegenschwammes unter Convulsionen nach 6 bis 8 Tagen getödtet haben. Der mäſsige Genuſs soll nie üble Folgen haben. Entsteht etwa nach dem mäſsigen Genusse des Fliegenschwammes ein Drücken im Magen, oder eine sonstige Beschwerde; so sollen einige Eſslöffel voll Fett, Thran, Butter und Öl ein untriegliches Mittel seyn, alle übrige Wirkungen zu beseitigen.

14. *Agaricus mutabilis Schäfferi* (*Agaricus simulans*, *Batsch*; *Agaricus — Lepiota — caudicinus*, *Persoon*); DEUTSCH: *der Stockschwamm.*

Schäffer Icon. Fung. Tom. I. Tab. 9.

Ellrodt a. a. O. S. 58. *Tab.* 2. *fig.* 3. *a. b. c.*

Trattinik a. a. O. Heft 1. *Tab. E.*

Der Hut dieses kleinen, in Gärten, an Zäunen und auf alten Holzstämmen zur Herbstzeit, gewöhnlich in Büscheln wachsenden Schwamms, ist anfangs glatt und conisch, dann, bald in der Mitte vertieft, bald warzenförmig erhöht, und im Alter mannichfaltig zerrissen, von zimmt- oder dunkelbrauner Farbe, etwas feucht und von der Breite eines Zolles. Die zähe Saamendecke trennt sich später vom Rande des Huts und umgiebt den Stiel mit einem unvollkommnen schmutzig-gelben Ringe. Die Lamellen sind hellbraun, von zweierley Länge; der Stiel vom Hute, bis zum Ringe, ist schmutzig-weiſs und glatt; am untern gebogenen Ende röthlichbraun; das Fleisch des Huts weiſslich, das, des gewöhnlich hohlen Stiels, bräunlich. — Man schätzt die Stockschwämmchen ihres mürben, süſslich-angenehmen Fleisches wegen, und genieſst sie gedämpft und geschmort, nach Hinwegnahme des untern Theils des Stiels.

15. *Agaricus ostreatus* (*Agaricus Pleuropus ostreatus*, *Persoon*); DEUTSCH: *der Austerschwamm*; *der austernförmige Blätterschwamm*; *der Drehling*; *der Pastetenschwamm*; ENGL. *the oyster-agaric.*

Trattinik a. a. O. Heft 3. *S.* 92. *Tab. O.*

Dieser Schwamm kommt unter dem Namen: Drehling, im October und November auf die Märkte in Wien und in den nahegelegenen Orten. Er wächst an Nufsbäumen, Buchen und Eichen, nahe an der Wurzel dieser Bäume in feuchten Gegenden. Aus einer ansehnlichen, derben Fleischmasse erheben sich im stärksten Gedränge mehrere, oft einige hundert, sehr fleischig gepolsterte, an Gestalt und Gröfse äufserst mannichfaltige, sehr kurz oder gar unmerklich gestielte, dachziegelförmig über einander gelegte, oberhalb glatte und etwas feuchte, am Grunde weifsliche, übrigens fahle, graubraune oder kastanienfarbige Hüte, welche an ihrer Unterseite mit gedrängten, schmalen, ganzen, herablaufenden, am Anfange und am Ende aber zugespitzten weifsen Lamellen bedeckt sind. — Wiewol dieser Schwamm nicht besonders schmackhaft ist, so hält ihn *Trattinik* doch für gesund.

16. *Agaricus piperatus*, *Linn.*; deutsch: *der Pfefferschwamm*; *der Pfifferling*, *Pfefferling*, *weifse Pfefferling*; *der bittere oder händige Taubling*; *Keyserschwamm*; in Östr. *der klare Pfifferling*, *der Härbling*; *Bitterling*, *Säuerling*; in Bayern: *der Rechtling*; im Wirtemb. *der Milchling*; holl.: *gepeperde Kampernoelje*; dänisch: *Pebersvampen*; schwed. *Pepperling*; engl.: *the pepper-agaric or pepper mushroom*; französ. *l'amanite poivrée* — *Lamark*; *l'agaric poivré*; *le potiron*; ital. *Pepperella*; *pepperino bianco lattiginoso* — *Michel*; span. *agarico picante*; portug. *agarico picante ou apimentado*; russ. *Grusdi* — *Falk*; böhm.: *Kozák*; unger. *Galambiza*.

Meyer a. a. O. Tab. I. fig. 4. *a. b. c.*

Ellrodt a. a. O. S. 139. *Tab.* 7. *fig.* 6. *a—e.*

Ein voller, fester, nach allen seinen Theilen weifslicher Blätterschwamm, ohne Saamendecke, Geburtshaut und Ring. Sein Hut ist gepolstert; seine schmalen und zahlreichen Blätter theilen sich bald vom Stiele aus in mehrere Äste und aus dem verletzten Fleische dringt eine dichte Milch, deren Geschmack eine pfefferähnliche Schärfe hat. — Die bekanntesten Arten der Pfefferschwämme sind folgende:

A. *Agaric. piperatus Batschii*; s. *Batsch Elenchus Fungor. Tab.* 13. *fig.* 59. *a — c.*

B. *Agaricus piperatus Boltonii* (*Agaricus giganteus*, *Willdenow*; *Agaricus piperatus*, *Linn.*; *Agaricus lactifluus acris*, *Bulliard*); s. *Bolton's* Geschichte der merkwürdigsten Pilze; a. d. Engl. von *Willdenow*. Bd. I. Tab. 21.

C. *Agaricus amarus Schäfferi*; der *Schäffersche* gepfefferte Blätterschwam; s. *Schäffer* Icon. fungor. Tab. 83. — *Schäffer* rechnet diesen Schwamm, ungeachtet seiner scharfen und bittern Milch, zu den eſsbaren.

Es ist ungewiſs, ob die sogenannten Pfefferschwämme, welche man in Preuſsen, Kurland und Ruſsland verspeiset, zu der letztern, oder zu der ersten ungemein scharfen Art gehören; wenigstens mögten den gemeinen Russen, ungeachtet ihrer grosen Vorliebe für den Genuſs der Schwämme überhaupt, unsere scharfen Pfefferschwämme nicht bekommen. — Wahrscheinlich gehört der von *Bock* (Naturgeschichte von Preuſsen. Th. III. S. 619) angeführte Herbstling, der einen milden Geschmack haben soll, nicht zu unsern scharfen Pfefferschwämmen. — Die interessante Untersuchung des *Agaricus piperatus* durch Herrn *Bracconot* verdient hier noch einer Erwähnung. Es gab jener Schwamm, mit Wasser eingeweicht, eine klebrige Flüssigkeit von sich, aus der, in der Wärme, sich eine dem Eyweiſs ähnliche Substanz aussonderte, die bei der Digestion mit Alkohol ein braunes Öl, und ein dem Fettwachs ähnliches Wesen darbot. Als der filtrirte Saft zum Kochen erhitzt wurde, hatte er alle Schärfe verloren; er röthete nun kaum das Lakmuſs-Papier; der Gerbestoff sonderte daraus eine animalische Substanz ab und das salpetersaure Silber zeigte Spuren von Salzsäure. Nach dem Abdunsten der Flüssigkeit bildete sich eine wahre Gallerte, welche getrocknet und dann mit Alkohol behandelt, eine gleiche zuckerartige Substanz lieferte, wie der ebenfalls untersuchte *Agaricus volvaceus*. Die Flüssigkeit, welche über den Krystallen blieb, lieferte eine animalische Substanz, essigsaures Kali, ein braunes

nes Öl, wenig Fettwachs, Phosphorsäure und eine der Äpfel-Säure ähnliche Säure. Der markige Theil des Pilzes hatte, auch ohne ausgewaschen zu werden, alle Schärfe verloren. Dies stimmte sehr mit *Bulliard's* Meinung überein, der den Agaricus piperatus zu den efsbaren Schwämmen zählt, weil er wirklich alle giftige Eigenschaften nach dem Kochen verliert. Der Alkohol extrahirte aus jenem Marke eine ölichte Substanz und eine kleine Quantität Wallrath, eine Substanz, die bis jetzt nur als ein eigener animalischer Theil im Kachelott gefunden wurde. — Die sämmtlichen Substanzen, die Herr *Bracconot* im Agaricus piperatus fand, sind folgende: 1) Wasser; 2) Fongine; 3) viel Eyweifsstoff; 4) viel Fettwachs; 5) Gallerte; 6) essigsaures Kali; 7) eine Art Zucker; 8) phosphorsaures Kali; 9) eine besondere Pflanzensäure, mit Kali verbunden; 10) eine ölige Substanz; 11) ein scharfer, giftiger Stoff. Überhaupt macht Herr *Bracconot* die Bemerkung: dafs die Schwämme, mit Wasser gekocht, oder auch über freiem Feuer geröstet, von den giftigen Stoffen befreiet, und in unschädliche Nahrungsmittel verwandelt würden, vorzüglich, wenn sie vorher stark gewaschen worden sind (vergl. oben unter Agaricus campestris.

17. *Agaricus (Lepiota) Polymices, Persoon; der Hallimasch; auch zuweilen* im Östreichischen: *Stockschwamm, Winterschwamm, Spätling, Heckenschwamm.*

Trattinik a. a. O. Heft 1. *Tab. D.*

Der Hallimasch ähnelt dem Stockschwamm — Agaricus mutabilis — und wächst sehr häufig büschelweise, zu Haufen von 60 und darüber, auf halb vermorschten Wurzelstöcken von gefällten Büchen u. s. w., wie auch auf der Erde in Moder von den Abfällen der Bäume, zu Ende des Sommers und im Herbste, und wird in grofser Menge im Östreichischen auf die Märkte gebracht. — Er hat keinen Wulst, wohl aber einen ziemlich starken Ring, durch dessen Ausdehnung in der Jugend die Lamellen verhüllt werden, indem er den Rand des Hutes mit dem Strunke verbindet. Diese Haut setzt sich bis an den Grund des Strunkes fort, so dafs der Strunk in derselben wie ein

Fuſs in dem Strumpfe steckt. Diese Haut ist ohne Filzschuppen, und hat nur einige leichte längliche Falten, wodurch sie sich wesentlich von dem Stockschwamm unterscheidet. Bei jüngern Schwämmen dieser Art sind die Hüte kugelrund, breiten sich aber in der Folge bis zum Durchmesser von 3 Zoll horizontal aus, und behalten in der Mitte eine starke, dunkler gefärbte, nabelförmige Erhöhung. Die Farbe des Huts ist dunkelbraun, in's Rothgelbliche spielend; — seine Oberfläche ist etwas feucht und daher glänzend. Die Lamellen sind weiſs, spielen in's Rosenrothe, und werden im Alter gelblicht. — Der Hallimasch soll sehr angenehm zu verspeisen seyn, und im Geschmacke dem Lammfleische ähneln. Man genieſst ihn gewöhnlich in Fleischbrühe gestobt mit beliebigen gewürzhaften Zusätzen. Er ist der am wenigsten gefährliche Marktschwamm (*Trattinik*).

18. *Agaricus violaceus*, *Linn.* (*Agaricus araneosus — violaceus — Bulliard*; *Amanita araneosa — Lamark*); DEUTSCH: *der Violettschwamm*; *der veilchenblaue Blätterschwamm*; HOLL. *violette Kampernoelje*; DÄN. *den fiolblaae Bladsvamp*; SCHWED. *Violsvampen*; ENGL. *the violet agaric*; FRANZÖS. *l'amanite aranéeuse* (*Lamark*); *l'agaric aranéeux* (*Bulliard*); *l'agaric violet*; ITAL. *Grumato paonazzo o fungo vedovo* (*Mich.*); SPAN. *agarico de color violado*; PORTUG. *agarico de cor de viola*.

Ellrodt a. a. O. S. 92. *Tab.* 4. *fig.* 5. *a. b.*

Der veilchenblaue Blätterschwamm zeigt sich seltner im Spätherbste unter Gebüschen und an Hecken. Die Farbe seines gewölbten Huts ist sehr wechselnd und schillernd; eine Mischung von stark violett gegen den Rand, und dunkel gelb-röthlich in der Mitte; — fällt in der Jugend mehr in's Blaue, im Alter in's Blauröthliche. — Auszeichnend ist noch die rauhe getüpfelte Oberfläche des Huts und die ungemein zarte Saamendecke. — Die abwechselnd kurzen und langen Lamellen fallen in's Ocherfarbige, sind am Rande dunkel violett und in zarten Fasern, wie in Spinnweben, eingehüllt. Das Fleisch ist weiſslicht, und verändert sich bald in's Bleich-aprikosengelbe. — Wie-

wol dieser Schwamm zu den eſsbaren gerechnet wird, so ist dennoch bei seinem Genusse die gröſste Vorsicht zu empfehlen, weil mit ihm zugleich und an den nämlichen Standörtern einige Varietäten desselben (*Agaricus coerulescens*, der Bläuling, und *Agaricus subviolascens*; *Agaricus amethystinus Schäfferi*, der hochviolette Blätterschwamm) vorkommen, die in manchen Jahren, besonders bei anhaltendem Regenwetter, scharf und verdächtig werden (*Ellrodt*). Stark geschmort, und gut gewürzt soll dieser Schwamm einen den Austern ähnlichen Geschmack haben (*Bryant*).

Agatapfel, holländischer; holl. Aagtje, Enkhuiser Appel. Dieser vortreffliche Tafelapfel von 2 Zoll Breite, und etwa 1½ Zoll Länge, gehört, nach *Christ*, zu den Rosenäpfeln, zur 3ten Ordnung der 1sten Classe der Äpfel, den Calvillen. Seine Form ist plattrund, und seine Wölbung von der Mitte nach dem Stiele. Die Schale ist bei der Reife glänzend citronengelb, auf der Sonnenseite schön roth verwaschen und auf dem Baume mit einem feinen Dufte versehn. Die Puncte im Rothen sind fein und weiſs, und die im Gelben bräunlich. Das Fleisch ist weiſs, fein, saftvoll, von einem angenehmen süſs weinichten Geschmacke. Dieser Apfel reift im November, und hält sich fast den ganzen Winter hindurch. S. *Christ's* vollständige Pomologie. Bd. I. S. 109. fig. 80. — Der weiſse oder süſse Agatapfel hat mit dem rothen fast einerlei Gestalt, aber weniger Röthe; sein Fleisch ist milder, süſser und hat einen angenehmen Geschmack; doch gehört er mehr zu den eigentlichen Kochäpfeln (*Knoop*).

Agatkirsche; franz. Grise ambrée. So nennen mehrere Pomologen eine fleischfarbene, glänzende, krystallhelle, saftreiche Kirsche von herzförmiger Gestalt und einem süſsen angenehmen Geschmacke.

Agathophyllum; deutsch: Gutblatt. Nach *Willdenow* gehört dies Pflanzengeschlecht, von welchem zur Zeit nur eine Gattung bekannt ist, zur ersten Ordnung der 11ten Classe, Dodecandia, Monogynia. *Lamark* brachte es unter dem Namen: Ravensura, in die 22ste Classe, Dioecia, Dodecandria,

Agathophyllum aromaticum, *Willdenow* (*Ravensura aromatica*, *Sonnerat*; *Evodia Ravensura*, *Gärtner*); DEUTSCH: *gewürzhaftes Gutblatt.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. II. P. 2. *p.* 842.
Gärtner de semin. Tom. II. p. 101. *tab.* 103. *fig.* 2.

Dieser mittelmäfsig grofse Baum wächst auf Madagaskar wild. Seine sämmtlichen Theile, mit Ausnahme des Holzes, sind gewürzhaft. Die Bewohner von Madagaskar bedienen sich seiner unreifen Früchte (fünffächriger, einsaamiger Nüsse), und seiner Blätter, als gewürzhafter Zusätze zu manchen Speisen. Die Blätter werden erst gekocht, dann auf Fäden gereiht getrocknet, und nach einigen Wochen wiederum einige Minuten lang in siedendes Wasser geworfen, und noch einmal getrocknet. Wiewol der Geruch der unreifen Früchte sowol, als der Blätter, vortrefflich gewürzhaft ist; so soll doch ihr Geschmack unangenehm, scharf und bitter seyn.

Agave; der Name eines, mehrere Gattungen unter sich begreifenden Pflanzen-Geschlechts, welches ältere Botaniker zum Geschlechte — Aloe — zählten. *Linné* gab aber die Unterscheidungskennt-zeichen an, und machte daraus ein eigenes Geschlecht, welches er in die erste Ordnung der 6sten Classe, Hexandria, Monogynia, seines Systems ordnete.

Agave americana, *Linn.* (*Aloë folio in oblongum mucronem abeunte*, *Bauhin*); DEUTSCH: *die amerikanische Agave*; *die Baumaloë*; HOLL. *Boomaloe*; DÄN. *den Traeealoe eller Agave*; SCHWED. *den Trädaloe eller Agave*; ENGL. *the great aloë or agave*; FRANZ. *l'agavé*, *l'aloe en arbre*; SPAN. *pita*; PORTUG. *pita*, *piteira*; MEXICANISCH: *Metl*; *Maguey*.

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. II. P. I. p. 192.

Der Maguey oder die amerikanische Agave oder Aloë ist in Süd-Amerika, auf Jamaika, den Antillen u. s. w. einheimisch, soll jedoch auch im südlichen Frankreich, Italien und der italiänischen Schweiz wild wachsend gefunden werden. Wegen des vielfachen ökonomischen Nutzens, den diese

Pflanze den Bewohnern des südlichen Amerika gewährt, wird sie häufig von ihnen cultivirt. In den Intendantschaften Puebla und Mexico kommt man durch grofse Landstriche, wo das Auge nur auf Feldern ruht, die mit dem Maguey bepflanzt sind, durch welche Pflanzungen jene Landschafts - Ansichten einen ganz eigenthümlichen Charakter erhalten. Herr *v. Humboldt*, dem wir die neuesten Nachrichten über diese für die Mexicaner so wichtige Pflanze verdanken (Versuch über den Zustand des Königreichs Neuspanien. Bd. III. S. 94. u. f.), fand in den spanischen Colonien mehrere Maguey-Gattungen, die noch nicht genau genug untersucht sind, und von denen einige, wegen der Eintheilung ihrer Blumenkrone, der Länge ihrer Staubfäden und der Form ihrer Narbe, zu verschiedenen Geschlechtern zu gehören scheinen. Diejenigen Magueys oder Metl, welche in Mexico gebauet werden, sind mannichfaltige Varietäten der Agave americana, die nicht mit *Jacquin's* Agave cubensis (Agave mexicana, *Lamark*; Agave odorata, *Persoon*) verwechselt werden dürfen. Die Pflanzungen von Maguey de Pulque reichen so weit herauf, als die aztekische Sprache. Die schönsten Pflanzungen sah *v. Humboldt* im Thale von Toluca und in den Ebenen von Cholula. Man pflanzt dort die Agaven-Stämme in Reihen, jeden etwa 15 Decimeter weit von dem andern. Nicht früher geben die Pflanzen den Saft, den man wegen des vielen Zuckerstoffs, den er enthält, Honig nennt, als wenn der Schaft auf dem Puncte ist, sich zu entwikkeln. Darum ist es für den Pflanzer von der gröfsten Wichtigkeit, die Zeit der Blüthe genau zu kennen. Ihre Annäherung verkündigt sich durch die Richtung der Wurzelblätter, welche sich plötzlich von der Erde erheben und sich zu nähern streben, gleichsam um den Schaft zu bedecken, der im Begriff ist, sich zu bilden. Das Büschel Central-Blätter wird zugleich von hellerm Grün, und verlängert sich auffallend. In einigen Gegenden äufsert ein Maguey von 8 Jahren bereits Zeichen der Entwickelung seines Schaftes. — Dies ist die Zeit, in welcher der Saft gewonnen wird. Zu dem Ende schneidet man das Corazon oder das Büschel von Central-Blättern ab, er

weitert die Wunde ein wenig, und bedeckt sie mit den Seitenblättern, die man aufrichtet und an den Enden mit einander zusammen knüpft. In diese Wunde scheinen die Gefäfse allen Saft zu ergiefsen, der den kolossalen, mit Blüthen beladenen Schaft bilden sollte. Sie ist eine ergiebige vegetabilische Quelle, welche 2—3 Monate fortfliefst, und aus der man 3 mal täglich schöpft. Gewöhnlich giebt ein Stamm binnen 24 Stunden 4 Cubik-Decimeter oder 200 Cubik Zoll Saft, welche etwa 8 Quartillos gleichkommen; und zwar erhält man 3 Quartillos bei Sonnen Aufgang, 2 am Mittage und 3 Abends nach 6 Uhr. Sehr kraftvolle Pflanzen sollen zuweilen bis 375 Cubikzoll täglich geben, und zwar 3 — 4 Monate hindurch. Diese ungeheure Menge Saft, den ein Maguey giebt, der kaum 1½ Meter hoch ist, ist um so erstaunlicher, da die Maguey-Pflanzungen gerade auf dem dürrsten Boden, und oft auf Felsen stehn, die kaum mit vegetabilischer Erde bedeckt sind. Der Preis eines Maguey-Stamms, der seiner Blüthe nahe ist, beträgt in Pachua 5 Piaster oder 25 Franken. Der Bau des Maguey ist sehr einträglich; diese Pflanze verträgt sowol die grofse Dürre, als auch die in Neuspanien häufigen Hagelwetter, und die grofse Kälte, welche im Winter auf den hohen Cordilleren von Mexico herrscht. Nach der Blüthezeit stirbt der Stengel ab. Hat man ihm das Büschel von Centralblättern genommen, so verdorrt er zwar, es treiben indessen eine Menge Schöfslinge aus der Wurzel des abgestorbenen Stammes hervor. Die Vervielfältigung dieser Pflanze ist sehr leicht. Ein Morgen Landes enthält 1200 — 1300 Maguey-Stämme. Ist die Pflanzung alt, so kann man annehmen, dafs $\frac{1}{12}$ oder $\frac{1}{14}$ dieser Pflanzen jährlich Saft giebt. Ein Eigenthümer, welcher 30 — 40000 Magueys pflanzt, ist gewifs, den Reichthum seiner Kinder begründet zu haben; es bedarf aber freilich Geduld und Muth, um sich einem Industrie-Zweige zu ergeben, der erst nach 15 Jahren gewinnreich zu werden anfängt. Zwar läfst sich die Entwickelung des Schaftes durch Verstümmelung der Wurzeln, oder durch Begiefsen derselben mit heifsem Wasser künstlich beschleunigen; aber durch diese Verfahrungsarten wird die Pflanze geschwächt und der Zuflufs des Safts

gegen den Mittelpunct vermindert. Auch ist ein Maguey-Stamm schon verloren, wenn man die Wunde zur Ausleerung des Saftes früher macht, ehe sich die Blüthen von selbst entwickelt haben würden. — Der Honig oder Maguey-Saft ist angenehm säuerlich-süſs; man bereitet aus ihm einen guten Essig, insbesondere aber den Pulque (s. diesen Artikel), dieses in Neu-Spanien so allgemein beliebte berauschende Getränk, das den Indianern den Wein ersetzt, und dessen Consumption ungemein groſs ist. — Aus dem Maguey-Safte hat bereits *Marggraf* auf eine Art, die er nicht weiter beschrieben hat, Zukker bereitet (s. Dessen chymische Schriften. Bd. II. S. 85). — Das Mark der frischen Blätter des Maguey soll gekocht eine schmackhafte Speise gewähren, und, wie *Osbeck* versichert, sollen die, eine Zeitlang in der Erde vergrabenen, Blätter einen Geschmack wie Melonen, oder wie überzuckerte Citronen bekommen. *v. Humboldt* indessen gedenkt dieser Benutzungsart des Maguey nicht.

Agelaster, *Agelster*, *Agerlaster*, *Aglaster*; s. Corvus pica.

Agenois-Pflaumen; eine gewöhnliche Art Pflaumen, die in groſser Menge von Agen über Bordeaux ausgeführt werden.

Agenois-Wein; ein guter rother Wein, der an den Ufern der Garonne, in der Gegend von Agen, wächst, und über Bordeaux in Gebinden von 28 Veltes, mit 20 Reifen, ausgeführt wird. Er wird zu den Sorten des Vin de haut pays gerechnet.

Agerl, *Agerlbinne*; s. Acer campestre.

Agersbeere; s. Ribes Grossularia.

Aglarkraut; s. Ononis arvensis.

Aggwirre; eine Art Zuckerrohr — Saccharum offic. — in Ost- und Westindien, besonders auf der Insel St. Thomas, dessen Cultur ganz einfach ist.

Agnus; s. Ovis.

Agnus castus; s. Vitex agnus castus.

Agnus scythicus vel vegetabilis; s. Polypodium Boramez.

Agoghorse. Unter diesem Namen erwähnt *Ed. Yves* (Reisen nach Indien und Persien; übers. von *Dohm*. Bd. II. S. 439.) einer in Indien wach-

senden Grasart, deren gewürzhaft und angenehm riechender Blätter man sich dort als Zusatz zu Kalten-Schalen bedient. Wahrscheinlich ist die Pflanze *Andropogon Schoenanthus*, *Linn.* (s. diesen Artikel).

Agrasbeere, *Agrossen*, *Agrest*; *Agresch*; s. Ribes Grossularia.

Agrest; ein Wort von mehrfacher Bedeutung. Man versteht nämlich:

1) unter dem Namen Agrest (LATEIN. Omphacium; Agresta; FRANZÖS. Verjus; ENGL. Verjuice) den aus unreifen Weintrauben gepreſsten und durchgeseihten grünlichten, herbe-säuerlich schmeckenden Saft, den man bald zur Würze mehrerer Speisen, bald als Essig, mehrern zur Erfrischung und Kühlung dienenden Getränken zusetzt. Man bewahrt diesen Saft, dem man etwas Salz zuzusetzen pflegt, in wohlzugespündeten Fäſschen, oder in Bouteillen auf, und schüttet oben etwas frisches Baum- oder Mandelöl auf, um ihn vor dem Verderben zu schützen. — Schon die Alten wuſsten dem Agrest durch Zumischung verschiedener gewürzhafter Pflanzen, z. B. der Kresse, der Zwiebeln, des Fenchels u. s. w. einen mannichfaltigen Geschmack mitzutheilen (*Platina*). Auch pflegten sie diesen Saft bis zur Trockenheit einzukochen (Agresta sicca; Omphacium aridum vel friabile), da denn derselbe, weil das Einkochen in kupfernen Gefäſsen geschah, leicht schädliche Nebenwirkungen äuſserte. — Man schreibt dem Agrest kühlende und fäulniſswidrige Kräfte zu. Da *Galen*, die Araber und Arabisten annahmen, daſs der Agrest im ersten Grade kalt und im 2ten Grade trocken sey, so riethen sie, solche Speisen, die, wie z. B. die Tauben, ihrer Meinung zu Folge, heiſser Natur wären, mit Brühen von Agrest bereitet, zu genieſsen. In Ländern, die keinen Weinbau haben, macht man Agrest aus andern Früchten, sowol ausländischen, z. B. Citronen, Granaten u. s. w.; als inländischen, z. B. Johannis-, Stachel-, Himbeeren u. s. w.

2. Agrest nennt man auch die sauren Weinbeeren, wenn sie auf folgende Art eingemacht werden: Man siedet nämlich die noch sauern und harten, mit Behutsamkeit abgepflückten, gewaschenen und dann getrockneten, Weintrauben in Essig, läfst sie wieder abkühlen, thut sie sodann in einen reinen Topf, giefst den abgesottenen Essig darauf und beschwert sie mit einem Gewicht. Diese so eingekochten unreifen Weintrauben werden auf eben die Weise, als die Oliven, benutzt. — Auch pflegt man die unreifen Weintrauben der Länge nach aufzuschneiden, die Körner herauszunehmen, in kaltes Wasser zu werfen, und sie dann mit wenigem Wasser aufzukochen, nachdem man etwas Salz oder Salpeter zugesetzt hat, damit sie die grüne Farbe behalten. Dann nimmt man sie vom Feuer, bedeckt sie mit einem leinenen Tuche, und läfst sie in ihrem Wasser erkalten; hierauf nimmt man sie heraus, legt sie in Puderzucker, thut vom ausgeprefsten Safte hinzu, damit der Zucker schmelze. Alsdann candirt man sie in einem Sude, und sind sie dick genug gesotten, so nimmt man sie vom Feuer und giefst sie in irdene Gefäfse. Auf jedes Pfund der Agresten rechnet man ein Pfund Zucker.

3. Agrest nennt man endlich auch den gesottenen Saft von unreifen Weinbeeren, welche erst geprefst werden, deren Saft nachher mit Zucker vermengt und wohl gesotten, in den darauf, wenn er wie ein Julep ist, das Gelbe von Citronenschalen gerieben geschüttet, der noch einmal aufgesotten, und wenn er verkühlt ist, in ein Glas gegossen und aufbewahrt wird. Man benutzt diesen so zubereiteten Saft (Agrest-Sirup) eben so, wie den blofs durch Auspressen gewonnenen Agrest.

Agrèstampfer; s. Rumex scutatus.

Agrostemma, Linn. Der Name eines Pflanzengeschlechts, welches mehrere Gattungen unter sich begreift, und zur 5ten Ordnung der 10ten Classe, Decandria, Pentagynia gehört. Übrigens ist der Name Agrostemma aus dem Griechischen zu-

sammengesetzt, und zwar aus ἀγρός, Acker, und στέμμα, Krone: Ackerkrone.

Agrostemma Githago, *Linn.* (*Agrostemma hirsuta* — *Kniphoff Bot. Cent.* 5. nr. 8. *Flor. danic. tab.* 575.; — *Lychnis calycibus longissime caudatis* — *Haller*; *Lychnis Agrostemma* — *Gmelin*; *Lychnis Githago* — *Scopoli*; *Lychnis segetum* — *Tabernaemont*; *Lychnis segetum major* — *Bauhin*; *Lolium* — *Fuchs*; *Nigellastrum*; *Pseudomelanthium*; DEUTSCH: *gemeine Rhade*; *Kornraden*; *Ackerraden*; *Kornrate*; *Rate*; *Ratte*; *Rattenblum*; *Radden*; *Radeln*; *Ralen*; *Roel*; *Kornröschen*; *Kornnelken*; *Nelkenröschen*; *wilde Margen*, oder *Marienröschen*; *schwarzer Ackerkümmel*; *der Nichel*; *Tort*; *Dort*; HOLL. *zwarte Koornlam*; *Koorroos*; *Negelbloem*; *Bolderik*; DÄN. *Klinte*; SCHWED. *Klätt*; *Klint*; *Rödklint*; *Slätt*; ENGL. *the corn rose campion*; *the cockle*; *cockle-weed*: FRANZ. *la nielle des blés*; *fausse nieille*; *nielle bâtarde*; *garidelle*; *lampette*; *gesse*; *gerzeau*; ITAL. *gittajone*; *gitterone*; *gittone*; *git*; *melantio*; *melantro*; *nigella*; SPAN. *neguilla*; *neguillon*; *ajenuz*; PORTUG. *nigella*; *axenuz*; RUSS. *Kukol*; *kuklowaja trawa*; BÖHM. *Kukol*; *Vadótz*; UNGER. *Konkoly*.

Linné Spec. plant. ed. Willdenow. Tom. II. P. I. p. 805.

Man geniefst in einigen Gegenden — doch wol mehr nur aus Noth — im Frühjahre die jungen Pflanzen der gemeinen Rhade als Salat mit Essig und Speck warm bereitet; ein gewifs sehr schwer verdauliches Gericht! — Die schwarzen runden Saamen dieser, fast durch ganz Europa zwischen dem Getreide wachsenden, als Unkraut allgemein bekannten Pflanze, werden zuweilen statt des Schwarzkümmels verkauft. Finden sich diese Saamen in gröfserer Menge unter den Getreidekörnern, so theilt es dem daraus gebakkenen Brote eine schwärzere Farbe mit. Ob ein solches Brot der Gesundheit schädlich sey, oder ohne Schaden genossen werden könne, darüber sind die Meinungen getheilt. *Germershausen* (LITERAT. Nr. 2676a) versichert: dafs das Mehl des Rhadens

von den Einwohnern von 6 Dorfschaften mehrere Jahre hindurch, zum 4ten Theile unter dem Brote gemischt, ohne nachtheilige Einflüsse auf die Gesundheit, genossen worden sey. Auch *Ehrhardt* (Ökonomische Pflanzenhistorie. Bd. 8. S. 105) hält ein solches Brot eben nicht für schädlich. — Die Schonischen Bauern halten den Saamen der Rhade ebenfalls für unschädlich, und behaupten, dafs er das Brot derber mache. — Dagegen hält *Graumann* (Diätet. Wochenbl. Bd. I. S. 60) diesen Saamen, seines scharfen, bittern Geschmacks wegen, gewifs mit Recht für verdächtig und für eine untaugliche Beimischung zum Brote, als welches mild, und nicht scharf seyn soll. So viel ergiebt sich aus den von *Blumhoff* und *Rössig* angestellten Versuchen mit Gewifsheit, dafs der Genufs von Brot, welches gröfstentheils aus dem Mehle von den Saamen der Rhade bereitet war, bei Thieren, die damit gefüttert wurden, schädliche Folgen äufserte. Schweine erkrankten und Federvieh starb bald darnach. Das mit Rhade vermengte Korn soll, zum Branntweinbrennen angewandt, dem Branntwein mehr Feuer geben; — ob ein solcher Branntwein der Gesundheit nachtheilig sey, ist zweifelhaft.

Agrumen, *Agrumi*; so heifsen gewöhnlich im italiänischen Handel die sogenannten Orangefrüchte, worunter man die Citronen oder Limonien mit allen ihren verschiedenen Varietäten, die Pomeranzen mit ihren Spielarten und die Pompelmusen versteht. Aufserordentlich grofs ist die Menge dieser Früchte, die jährlich aus Genua und den Sicilianischen Häfen ausgeführt werden. So sollen aus Sicilien allein jährlich 30000 Kisten (jede Kiste zu 450 Stück) sogenannter glattschaligen sauren Citronen ausgeführt werden. Apfelsinen und Pomeranzen liefert Sicilien etwa jährlich 8000 Kisten, jede von 300 Stück. Vergl. *Beckmann's* Waarenkunde. Th. I.

Agtstein-Kirsche, Bernsteinkirsche; kleine weifse Früh-Kirsche; Fleisch-Kirsche; Eyerkirsche; FRANZÖS. petit Guigne hâtif. — *Sickler's* deutscher Obst-Gärtner. Bd. II. S. 208. Tab. 9. — Eine frühe Herz-Kirsche, mit weifsem Fleische. Ihre Farbe spielt aus dem Hellrothen in's Weifsgelbe, hat 10 Li-

nien Breite und 9 Linien Höhe. Sie hat eine etwas zähe Haut, das Fleisch aber ist weich, mit einem sehr süfsen weifsen Safte erfüllt. Der Stiel dieser Kirsche ist ziemlich lang und läfst den Stein beym Ziehen fahren.

Aguardiente de caña, Guarapo; eine Art Zuckerrohr-Branntwein, die den Rum an Geschmack übertrifft, und in den der Küste nahen Ebenen Neu-Spaniens häufig gewonnen wird. Von San Salvador in Brasilien wird damit ein starker Handel nach Portugal getrieben. Mit dem Namen Aguardiente de Castilla bezeichnet man in Neu-Spanien den Weinbranntwein, der theils durch den europäischen Handel in die Colonie kommt, theils in dem Lande selbst fabricirt wird. Durch Destillation zieht man aus dem Pulque (s. diesen Artikel) oder aus dem geistigen Getränke, welches aus dem Safte des Maguey — Agave americana — gewonnen wird, einen sehr berauschenden Branntwein, den man Aguardiente de Maguey oder Mexical nennt. Ob die Pflanze, welche blofs zu diesem Zwecke gebaut werden soll, von dem gewöhnlichen Maguey de Pulque wesentlich verschieden sey, ist unbestimmt. Wiewol die spanische Regierung schon lange den Mexical strenge verboten hat, weil sein Gebrauch dem Handel mit spanischen Branntwein schadet, so wird doch eine sehr grofse Menge desselben in den Intendantschaften Valladolid, Mexico u. s. w. fabricirt. — v. *Humboldt*. —

Agurken; s. Cucumis sativus.

Aguti; s. Cavia Aguti.

Ahaté. Die Frucht dieses ursprünglich in Ostindien wachsenden, von dort aus nach den Philippinen verpflanzten, bis jetzt noch nicht botanisch bestimmten, Baumes ähnelt in Ansehung der Gröfse einer Citrone, ist äufserlich grün gestreift, und enthält ein wohlriechendes, sehr lieblich schmeckendes Fleisch, weshalb sie sehr geschätzt wird. Wahrscheinlich ist dieser Baum eine Gattung der Annona.

Aheita; die Wurzel einer noch unbestimmten Pflanze, welche die Bewohner von Nutka-Sund häufig einsammeln und geniefsen. Sie schmeckt wie Süfsholz (*Cook*).

Ahlbeere; s. Ribes nigrum.
Ahlkirsche; s. Prunus Padus.
Ahlshorn; s. Sambucus Ebulus.

Ah mon Dieu; eine Birnsorte, die nach *Christ's* Classification der Birnen zur ersten Ordnung der 4ten Classe derselben gehört, und nicht mit der Belle fertile, die bei *Duhamel* ebenfalls unter dem Namen: Ah mon Dieu, vorkommt, verwechselt werden darf. Sie ist mittelmäfsig grofs, 2 Zoll 5 Linien lang, und 2 Zoll dick. Die Schale ist bei der Zeitigung citronengelb, und scheint auf der Sonnenseite einen Anflug von Röthe zu haben, die aber nur durch die mit rothen Kreischen umgebenen Puncte gebildet wird. Das Fleisch ist weifs, halbbrüchig, saftig, um das Kernhaus steinig, von sehr süfsem Geschmacke; mit einigem Parfüm. Sie reift in der Mitte des Septembers und hält sich nicht über 8 Tage. S. *Christ's* vollständige Pomologie. Bd. I. S. 541. fig. 129.

Ahorn; s. Acer.

Ahorn; — *After-Ahorn*; s. Acer pseudo platanus.

Ahorn, — *Eschenblättriger*, *Virginischer*; s. Acer Negundo.

Ahorn, — *Feldahorn*, *kleiner*; s. Acer campestre.

Ahorn, — *Milchahorn*; s. Acer platanoides.

Ahorn, — *Negundoahorn*; s. Acer Negundo.

Ahorn, — *Norwegischer*; s. Acer platanoides.

Ahorn, — *rothblühender*, *Amerikanischer Ahorn*; s. Acer rubrum.

Ahorn, — *Spitzahorn*; s. Acer platanoides.

Ahorn, — *Zuckerahorn*; s. Acer saccharinum.

Ahorn-Zucker. So heifst der Zucker, den man aus dem Safte mehrerer Ahornarten (s. Acer) bereitet. — In Nord-Amerika wird dieser Zucker vorzüglich aus dem Safte des rothen Virginischen Ahorns — Acer rubrum —, des Zucker-Ahorns — Acer saccharinum — und des rauhen Ahorns — Acer dasycarpum — verfertiget. Ersterer enthält mehr wässerige Feuchtigkeiten, als die beiden letztern, giebt daher auch weniger Zucker, welcher von schwärzlicher Farbe, und von gröfserer Süfsigkeit ist. Er wird

Masholder-Zucker, Platanus-Zucker, von den Franzosen Sucre de Plaine genannt; den aus dem des Zucker-Ahorns gewonnenen Zucker nennen die Franzosen: Sucre d'Erable, wiewol mit letzterm Namen auch der Zucker bezeichnet wird, den man aus dem Safte des Berg-Ahorns — Acer pseudoplatanus — erhält.

Bei dem so allgemein verbreiteten Geschmacke am Süfsen, dem fast alle, selbst die uncultivirtesten, Nationen huldigen, ist es wohl keinem Zweifel unterworfen, dafs die Wilden in Nord-Amerika, denen es nicht nur an Zuckerrohr, sondern auch ganz an Honig fehlte — denn bekanntlich führten erst Europäer bei ihnen Bienen ein — schon lange sich mehrerer bei ihnen einheimischen Baumarten, die einen süfsen Saft enthielten, bedienten, um sich einen süfsen Stoff zu verschaffen. Die in grofser Menge dort wachsenden Ahornarten mufsten sich vorzüglich in dieser Hinsicht empfehlen, indem sie einen Saft in vorzüglichem Maafse enthalten, der so reich an Zukkerstoff ist, dafs aus demselben, ohne viele künstliche Handgriffe, und ohne fremde Zusätze, nur durch Verdunstung der wässrigen Theile ein dem indischen Rohrzucker fast gleicher Zucker erhalten werden kann. Höchst wahrscheinlich haben daher die ursprünglichen Bewohner von Nord-Amerika, sehr lange vor Ankunft der Europäer, sich ihren Zuckerbedarf aus dem Safte dieser Bäume zu verschaffen gewufst. — Die Franzosen in Canada fingen bereits gegen das Ende des 17ten Jahrhunderts an, den aus dem Ahornsafte erhaltenen Zucker zu raffiniren. Dr. *Robinson* sandte schon 1689 von dem raffinirten Ahorn-Zucker nach Frankreich. Bereits *Rajus* (Histor. plantar. Tom. II. p. 1701) erwähnt: dafs die Canader aus dem Safte des Ahornbaumes Zucker bereiteten, ohne weder die Art des Baumes, noch die Bereitungsweise selbst, genauer anzugeben. Eben so oberflächlich äufsern sich hierüber: *Lawson* (Natur. hist. of Carolina. 1718. 4. p. 105), *Dudley* (Liter. Nr. 7179) und *Beverley* (History of Virginia. 1722. p. 118). Ausführlicher sind die von *Charlevoix* (Histoire de la nouvelle France. 1744. Tom. 5. p. 179—181) mitgetheilten Nachrichten, wiewol erst spätere Schrift-

steller, z. B. *Kalm* (Liter. Nr. 7151), *M. Sarazin* (Liter. Nr. 7180) und andre, manche Unrichtigkeiten in seiner Beschreibung berichtigten. — *Duhamel* (Traité des arbres. Tom. I. p. 32) theilte die Resultate seiner Versuche mit, aus dem Safte des in Frankreich wildwachsenden Bergahorns — Acer pseudo-platanus — Zucker zu bereiten. Ähnliche Versuche stellte *C. E. Dahlmann* (Liter. Nr. 7181.) mit den in Schweden einheimischen Ahorn-Arten an. — War indessen schon die eben so leichte, als einträgliche Gewinnung des Zuckers aus dem Safte des Ahorns, in den östlichen und nördlichen Gegenden des nordamerikanischen Freistaats eingeführt, so fing man doch erst ums Jahr 1790, besonders in Pensilvanien, an, sich auf die Anpflanzung des Ahorns zu legen, und jene Fabrication allgemeiner zu machen. — In Neu-York ist die Gewinnung des Ahorn-Zuckers eine vorzügliche Hülfsquelle des Landmanns. Der Zucker-Ahorn wächst dort so häufig, dafs über 4 Millionen Acres damit besetzt seyn sollen. Die Arbeit beschäftigt den Landmann, seine Weiber und Kinder nur beiläufig, im Frühjahre, erfordert fast kein besonderes Geräth, als das gewöhnliche Küchengeschirr. Man hat auch schon sehr gelungene Versuche mit Verfeinerung desselben zu Hut-Zucker in Philadelphia gemacht. — In einigen Gegenden wird die Gewinnung des Ahorn-Zuckers sehr im Grofsen und zur Ausfuhr getrieben (s. *Ebelings* Beschreibung von Amerika. Th. I. S. 121. Th. II. S. 832. Th. IV. S. 388. u. f.). — Wie vortheilhaft überhaupt die Verfertigung des Ahorn-Zuckers für Nord-Amerika sey, erhellt aus Folgendem. Herr *Cooper*, einer der obern Justiz-Beamten des Staats von Neu-York, versichert: dafs man gemeiniglich aus jedem Ahornbaum 5 Pfund Zucker ziehe; und dafs ein Acre Land, in der Regel, 50 Ahornbäume fasse. Nimmt man an: dafs jeder Baum nur 4 Pfund Zucker liefere, und der Acre nur 40 Bäume fasse: so ergiebt sich, dafs 52000 Acres 8.416,828 Pfund Zucker liefern, welches der jährlichen Consumption in Pensilvanien gleich kommt (s. Liter. Nr. 7190). Ein Particulier zu Stockport bei Delaware hat eine Fabrik von Ahorn-Zucker angelegt, und glaubt, dafs 4 gute Ar-

beiter, binnen 4 — 6 Wochen, 40 Centner guten Zukkers produciren können. — Ungeachtet *Duhamel*, *Gleditsch* u. a. Vorschläge zur Einführung der Zukkerfabrication aus dem Safte der Ahornbäume in den europäischen Ländern thaten, so hatte doch der damalige geringe Preis des gewöhnlichen Zuckers die Idee der Zuckerbereitung aus dem Safte des Ahorns nie zu einer bedeutenden Ausführung gebracht. — Sehr gelungene Versuche im Kleinen stellte der Präpositus *Haken* in Stolpe mit dem Safte aus der Löhne — Acer platanoides — (s. Mannichfaltigkeiten. Jahrgang II. S. 76) und Herr *Ölhafen v. Schellenbach* mit dem Safte aus dem gemeinen Berg-Ahorn, — Acer pseudo platanus — an. Im Jahre 1796 suchte die märkische Kammer in Berlin auf's Neue die Nuzzung der Ahornbäume zu betreiben. Auf ihre Veranstaltung wurde eine Menge Ahornsaft eingekocht, der in einer Zuckersiederey zu völlig weifsem Zucker raffinirt wurde (s. Liter. Nr. 7196). Indessen blieb es blofs bei diesen Versuchen. Endlich haben die instructiven Versuche des Herrn Geh. Rathes *Hermbstädt*, die neuern hohen Preise des Colonialzuckers, die Erfahrungen des Hrn. *Böhringer* (Über die Zuckerzeugung aus dem Safte des Ahornbaumes in den östreichischen Staaten. Wien. 1810) das gute Fortkommen der Ahornbäume, besonders des Acer pseudo-platanus und platanoides in unserm Klima, die Leichtigkeit der Fabrikation und die Güte des Fabrikats selbst, von Neuem die Aufmerksamkeit des Publikums rege gemacht. — Im Januar 1810 erschien von der Kärnthnerischen Gesellschaft des Ackerbaues und der Künste ein Aufruf zur Zuckererzeugung aus dem Ahornsafte mit Anführung des *Hermbstädtschen* Verfahrens. Die Herrn Dr. *Burger* zu Klagenfurth, und *Werner* zu Hungelbrunn u. a. bestätigten durch ihre Erfahrungen die grofsen Vortheile dieser Zuckererzeugung. Ersterer machte in einer eigenen Schrift: „über Zucker-Erzeugung aus inländischen Pflanzen", die Resultate dieser Versuche bekannt. — Auch der kleine Ahorn — Acer campestre — giebt nach den Versuchen des Freiherrn *von Jacquin* einen guten Zucker. Nach dessen neuestem Official-Berichte befinden sich in Östreich ob und unter der

Ens

Ens 250000 Ahornbäume von 25—100 Jahren, und diese würden, wenn man auch nur 2 Pfund Zucker auf den Baum rechnet, jährlich 5000 Centner Zucker geben. — In Mähren hat der Staats-Güter-Administrator, Hr. *Sedlazek*, und der Ritter *von Dietrich*, ersterer, Sirup, letzterer, Zucker aus Ahornsaft erzeugt. — In Böhmen sind im Winter von 1810 auf 1811 mehrere Versuche über die Bereitung des Ahorn-Zuckers gemacht, wozu von der ökonomischen Gesellschaft durch eine Schrift des Hrn. Professors *Mikan* aufgemuntert ward. Der Erfolg entsprach nicht ganz der Erwartung, indem die Ausbeute an Zucker weit geringer war, als Hr. *Mikan* es im voraus versichert hatte; dennoch wurde eine bedeutende Menge dieses Zuckers gewonnen. Die gröfste Quantität in Böhmen erzielten der Fürst *Carl Auersperg* in den Waldungen seiner Herrschaft Nassaberg im Chrudimer Kreise, durch die Thätigkeit seines Waldmeisters, des bereits erwähnten Hrn. *Böhringer*, und der Fürst *Colloredo Mannsfeld* in den Waldungen der Herrschaft Dobrzicz. In den erstern wurde aus 6000 Ahornbäumen die Quantität von 1500 Pfund Rohzucker, in den letztern aber 4—500 Pfund raffinirter Zucker gewonnen. Auf andern kleinen Domänen gewann man zu 24—25 Pfund Rohzucker. — Allgemeiner Anzeiger der Deutschen. 1812. Nr. 15. — Der grofse Beifall, den die Gewinnung dieses Zukkers in den östreichischen Staaten überhaupt fand, bewog den Professor *Märter* in Wien, die Unzulässigkeit davon im 2ten Hefte des 2ten Bandes der Annalen der Forst- und Jagdwissenschaft von *Laurop*, darzuthun. Der jetzt bereits verstorbene Ober-Jägermeister *von Werneck* versuchte in einer eigenen Abhandlung — (Widerlegung der vom Herrn Professor *Märter* in Wien herausgegebenen Abhandlung über den wahrscheinlichen Erwartungswerth der Ahorn-Zuckererzeugung in gemäfsigten Gegenden des Continents; nebst einer Anleitung zur Ahorn Zucht. Marburg, 1814.) — die Gründe des Hrn. *Märter* zu widerlegen, und wiewol er dieselben nicht ganz verwerfen kann, so bleibt doch die besagte Abhandlung, wegen der lehrreichen und scharfsinnigen Erörterung der streitigen Frage, ein wichtiges Actenstück zur

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

Geschichte dieser Verhandlungen überhaupt. Ein Gleiches läfst sich von folgender neuen Schrift desselben Herrn Verfassers sagen: — *L. F. F. v. Werneck's* Anleitung zur Ahornzucht, mit besonderer Rücksicht auf die Benutzung ihrer Säfte auf Zucker, nebst einer Widerlegung der Ahorn-Zuckererzeugung in gemäfsigten Gegenden des europäischen Continents. Cassel, 1815. — S. Leipziger Literatur-Zeitung, 1815. Nr. 262. S. 2093. —

Was überhaupt die allgemeinere Einführung der Zuckerfabrication aus dem Safte der Ahornbäume in den nördlichen europäischen Ländern anlangt; so wäre dabei vorzüglich zu bedenken, ob, und wie viele Ländereien zum Anbau der dazu nöthigen Ahornbäume entbehrt werden können, ohne dem Anbaue der Kornarten zu viel Raum zu entziehn. Anders verhält es sich in den nordamerikanischen Freistaaten, wo man ungeheure Landstriche diesem Anbau aufopfern kann. Auch dürfte es nicht unbeachtet bleiben, wenn man eine Parallele zwischen der Fabrication des Zuckers aus dem Safte der Ahornbäume und den Runkelrüben zieht: dafs man die Runkelrüben in Einem Jahre ziehe, auf das Wachsthum des Ahorns aber zu einem Baume mehrere Jahre warten müsse, u. s. w., vergl. *v. Zimmermann* über Westindien, dessen Colonialwaaren und deren Surrogate. Leipzig, 1811. S. 66 u. f. — Jedoch ist glücklicher Weise die Zeit, wo wir so sorgfältig alle Surrogate des indischen Zuckers aufsuchen mufsten, um dem Mangel daran vorzubeugen, vorüber. Hätte indessen jene unglückliche Handelssperre und mithin jener übermäfsig hohe Preis des indischen Zuckers noch länger fortgedauret, und wäre man genöthigt gewesen, alle in Deutschland vorhandene Ahornbäume auf Zucker zu benutzen, so wäre doch gewifs die Zahl derselben, welche gegenwärtig dazu hätte dienen können, zu gering gewesen, um daraus einen bedeutenden Vortheil zu ziehn. Eben so wenig hätten die in den letzten Jahren gemachten Ahorn-Pflanzungen, da sie erst nach wenigstens 50 Jahren auf Zucker benutzt werden konnten, in Betracht kommen können; mithin wäre dies Surrogat des indischen Zuckers doch nur eine kleine Lücke auszufüllen im Stande gewesen.

Man erhält den Zucker aus dem Ahornsafte auf dreierley Weise:

1) indem man den Saft dem Gefrieren aussetzt;
2) durch freiwillige Ausdünstung; und
3) durch Einkochen desselben.

Die letzte Methode ist die beste. Der erhaltene Saft wird, nachdem man ihn durch ein Seihetuch von Wolle oder Linnen gegossen hat, mit dem Zusatze von etwas weniger Butter oder Schweineschmalz, so lange unter fleifsigem Abschäumen in grofsen eisernen oder kupfernen Kesseln gekocht, bis er so dick wird, dafs man ihn kaum mehr umrühren kann. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer, und giefst den Saft in Formen, die entweder aus Erde, oder von Birkenrinden gemacht werden. Beim Erkalten wird der Sirup hart, und man erhält dann Brote und Täfelchen. Um diesen Zucker schöner und lieblicher zu machen, pflegt man ihn mit Kalk, Eyweifs oder frischer Milch abzuklären. Dieser Zucker ist des Raffinirens fähig, wie die Versuche eines *Rush, Pennington, Nooth* u. a. beweisen. — Der Saft mufs sehr schnell zum Sieden gebracht werden; nie darf man ihn über 24 Stunden stehen lassen, weil er sonst leicht in Gährung geräth. Je weiter der Siedekessel ist, desto mehr Zucker erhält man. In einem kupfernen Kessel soll man weifsern Zucker erhalten, als in eisernen Geschirren. — Man schüttet zuweilen 2 bis 5 Pfund Weizenmehls auf 10 Pfund eingesottenen Sirups. Er wird dadurch zwar weifser, hat aber bei weitem nicht den lieblichen Geschmack, als der unverfälschte Ahorn Zucker.

Die Menge des aus einer gewissen Quantität Saft erhaltenen Zuckers ist verschieden. Herr *Arthur Noble*, im Staate von Neu-York, erhielt von 23 Gallons, welche binnen 24 Stunden aus 2 Ahornbäumen gezapft worden waren, 4 Pfund 13 Unzen guten Zukkers. Herr *Low*, Friedensrichter in der Grafschaft Mongommery im Staate von Neu-York, erhielt zwischen dem 14—23 April 1789 20 Pfund und eine Unze von einem Baume, der vorher schon viele Jahre war abgezapft worden. — Ein Pächter in der Grafschaft Northampton in Pensilvanien gewinnt von 20jährigen, auf Wiesenlande gepflanzten, Zuckerahorn-

bäumen jährlich von 3 Gallons Saft, ein Pfund Zukker, da 5 — 6 Gallons Saft der in Wäldern wachsenden Bäume nur Ein Pfund Zucker zu geben pflegen. — Aus den von Herrn *Hermbstädt*, besonders zu Harbke angestellten, Versuchen ergiebt sich: dafs der Saft des rauhen Ahorns — Acer dasycarpum — mehr Zucker gebe, als alle übrigen Arten. Ein Quart Saft nämlich von diesem Baume lieferte 3 Loth; vom Zucker-Ahorn 2½ Loth und vom Acer Pseudo-Platanus, campestre und rubrum, nur 1¾ Loth. Überhaupt waren die aus den angebohrten Ahornbäumen erhaltenen Säfte vom Anfange bis zum Ende der Operation ganz wasserhell. Sie enthielten weder freie Säure, noch merklichen Schleim, noch Eyweifsstoff, waren daher bis auf den letzten Tropfen krystallisirbar, ohne eine merkliche Spur von Melasse oder flüssiger Moskowade zu hinterlassen. Die specifische Dichtigkeit des ausfliefsenden Saftes blieb sich zwar während der ganzen Zeit seines Ausfliefsens gleich, war aber bedeutend bei den verschiedenen Ahornarten verschieden; stieg indessen nie über 0,005, und sank nie unter 1,003. Am gröfsten war die specifische Dichtigkeit bei dem Safte aus dem Acer dasycarpum; am geringsten bei dem Acer Pseudo Platanus. — Der Geschmack des Saftes war mild, süfslicht; hielt sich bei der Temperatur von 15° Reaumur, in einem geheizten Zimmer, 5 Tage, ohne zu gähren; dann aber ging er in die Wein- und Essiggährung, in ziemlich schnell auf einander folgenden Perioden, durch. — Wurden diese Säfte ohne weitere Klärung und Beimischung eines andern Mittels, zu Sirup eingedickt, so zeigten sich diese Sirupe, sowol in Hinsicht der Farbe, als des Geschmackes, etwas verschieden. So waren die Sirupe von Acer dasycarpum, platanoides, saccharinum, tataricum, monspessulanum, Negundo und campestre weingelb, und von einem reinen süfsen Geschmacke; die vom Acer rubrum und Pseudo-Platanus dagegen braungelb, und ihre Süfsigkeit war mit einem herben Beigeschmack verbunden. — Herr *Hermbstädt* liefs den gewonnenen Ahornsaft ohne weitern Zusatz in kupfernen Gefäfsen zur gewöhnlichen Sirups-Consistenz abdunsten, dann aber in Berlin in der Schicklerschen Zuckerraffinerie in seiner

Gegenwart und unter Aufsicht des Directors *Maue*, mit sehr glücklichem Erfolge, erst auf Rohzucker, dann aber zu raffinirtem Zucker versieden. Vergl. *Hermbstädt's* Aufsatz: über die Gewinnung des Ahorn-Zuckers, in Dessen Bülletin des Neuesten u. s. w. Bd. 13. Heft 4. S. 331. u. f. — Nach *Böhringer's* Versuchen geben 40 Maafs des Saftes vom Berg-Ahorn — Acer platanoides — 1 Pfund schönen krystallisirten wohlschmeckenden Zucker, wenn man den Saft in verzinnten kupfernen Kesseln bis zur Hälfte, d. i. bis zu 20 Maafs, abdampft, filtrirt und dann weiter in einem gleichen Geschirre bis zu 1½ Maafs eindickt. Dieser Sirup wird in flachen, glasirten Geschirren zur langsamen Verdünstung der Wärme des Ofens ausgesetzt u. s. w. S. Allgem. Anzeig. der Deutschen. 1811. Nr. 100. Der nicht raffinirte Ahorn-Zucker ist bräunlicht, etwas durchsichtig, hart und in Klumpen zusammengebacken; zuweilen ist er locker, wie Moskowaden-Zucker. Man pflegt ihn aus Nord-Amerika in kleinen Kuchen nach Europa zu senden. Er zerfliefst nicht so leicht, wie der gewöhnliche Zucker. Man zieht in Nord-Amerika zur Bereitung der Chocolate den Ahorn-Zucker dem gewöhnlichen vor; zum Einmachen der Früchte wird er dem gewöhnlichen gleich geschätzt.

Nach *Kalm* wurde jährlich eine Menge Ahorn-Zucker nach Frankreich geschickt, wo man sich dessen als eines vorzüglichen Brustmittels bediente. Vorzüglich der Brust zuträglich soll der aus dem Safte des rothen Ahorns bereitete Zucker seyn. — Die Canader essen diesen Zucker häufig zu Brot, oder streichen ihn, wie Butter, darauf. Sie vermischen ihn auch mit Maizmehl und bedienen sich dieser Mischung als eines leicht fortzubringenden Nahrungsmittels auf entfernten Jagd- und Kriegspartieen.

Es wird in Nord-Amerika auch noch ein guter Sirup aus dem Safte des Ahorns bereitet, wozu man besonders den zuletzt ausfliefsenden schwächern Ahornsaft benutzt. Mit Wasser gemischt soll dieser Sirup ein angenehm schmeckendes Getränk gewähren.

Ai; s. Bradypus tridactylis.

Aigelbeere; s. Vaccinium Myrtillus.

Airän; so nennen die Baschkiren und die Kirgisen am Syx und in der Gegend des Gebirges Karatschuck die gesäuerte Milch von Kühen und Schafen. Um solche zu erhalten, wird die Milch aufgekocht und mit saurer vermischt, nachher aber von Zeit zu Zeit frische Milch zugegossen und durchgequirlt. Man sieht hieraus, dafs der Airän mit unsern Molken überein kommt. Die Bereitung des Airän geschieht in Schläuchen, mit deren Reinlichkeit sowol die genannten, als die benachbarten Nationen, es so genau eben nicht nehmen.

Airy. *Piso* — histor. natur. Brasiliae. Amstelod. 1648. p. 129. — erwähnt unter diesem Namen einer Palmart in Brasilien, aus deren Stamme die Einwohner durch Einschnitte eine Flüssigkeit gewinnen, die durch Gährung geistig wird.

Aispel; s. Mespilus.

Aiterputzen; s. Ribes grossularia.

Akaschufrucht; s. Anacardium occidentale.

Akor-Wurzel; s. Acorus calamus.

Akuschi; s. Cavia Akuschi.

Alakdaga; s. Dipus jaculus.

Alabanga; ist der Provinzialname einer Art Makrele — Scomber — die sich im mittelländischen Meere aufhält, und sich zugleich mit dem Thunfisch — Scomber Thynnus — zeigt. An den sardinischen, sicilianischen und einigen italiänischen Küsten wird dieser Fisch in Menge gefangen, eingesalzen und häufig versandt.

Aland, *Aland-Karpfe*; s. Cyprinus Jeses.

Aland-Blecke; s. Cyprinus bipunctatus.

Alander; s. Salmo Eperlanus.

Alangium; der Name eines Pflanzengeschlechts, wovon bis jetzt zwei Gattungen bekannt sind und welches zur ersten Ordnung der 13ten Classe, Polyandria, Monogynia, gehört.

ALANGIUM DECAPETALUM, *Lamark* (*Grewia salvifolia*, *Linn.*; *Baccifera indica* — *Rajus*; *Angolam* — *Rheede hort. Malab. IV. p.* 39. *tab.* 17); DEUTSCH: *zehnblättriges Alangium.*

Linné Spec. plant. ed. Willdenow. Tom. II. P. II. p. 1174.

Dieser schöne, hohe, mit schönen weifsen Blumen geschmückte, Baum wächst in sandigen und felsigen Gegenden der Küste Malabar. Die Kernfrüchte desselben sind von der Gröfse einer Kirsche, und haben ein saftiges, süfses, sehr wohlschmeckendes Fleisch.

Alant, wahrer; s. Inula Helenium.

Alant-Aquavit; ein durch Destillation über die Alant-Wurzel (rad. Inulae Helenii) zubereiteter Liqueur, dessen Genufs man ehemals für sehr gesund hielt.

Alant-Bier; es wird, wie überhaupt die Kräuterbiere (s. DIES. ARTIKEL) auf mehrfache Weise, vorzüglich durch Aufgufs der heifsen Würze auf die zerschnittene Alant-Wurzel, zubereitet.

Alant-Meth, Medo Helenites. Dieses, besonders in Preufsen, Polen und Liefland gewöhnliche, vorzüglich als Brustmittel geschätzte Getränk wird dadurch bereitet, dafs man die zerschnittenen Alant-Wurzeln in den siedenden Meth wirft.

Alant-Wein. Man läfst, um dieses, besonders ehemals, sehr geschätzte Getränk zu bereiten, entweder die zerschnittenen und an der Luft getrockneten Alant-Wurzeln in Most hängen, diesen dann abgähren und klar werden; oder auch die Alant-Wurzeln mit Most einkochen, diesen Absud in ein Fafs mit Most giefsen, und dann abgähren.

Alants-Apfel. Dieser vorzüglich schöne Apfel gehört, nach *Christ* (Vollständige Pomologie. Bd. I. S. 46. fig. 30), zur 2ten Ordnung der 2ten Classe der Äpfel, und zwar zu den Winter-Halb-Calvillen. Seine Form ist stumpf-kegelförmig. Die dickste Wölbung mifst im Durchmesser 2 Zoll 9 Linien, die Höhe 3 Zoll. Die Schale ist citronen-gelb, auf der Sonnenseite schön carmoisinroth, mit schmalen Streifen durchzogen. Das Fleisch hat einen Alant-Parfüm, ist gelblich-weifs, locker, etwas grobkörnig, nicht sehr saftig, jedoch von sehr angenehmem Geschmacke. Es reift dieser Apfel im November, und hält sich 4 Monate.

Alants-Birne; s. Pfalzgräfinn, grofse oder rothe.

Alasasa; s. Prunus Padus.

Alaster; s. Corvus Pica.

Alauda, die Lerche. Der Name eines Geschlechts von Vögeln, welches sehr viele, von den Ornithologen oft unter einander verwechselte Gattungen, Arten und Varietäten unter sich begreift, und, nach *Linné*, zur ersten Haupt-Classe der Vögel, den Landvögeln nämlich, und zwar zur 3ten Ordnung, den Singvögeln — Passeres — gehört. Die meisten Gattungen dieses Geschlechts, von denen hier nur die vorzüglichsten in alphabetischer Ordnung erwähnt werden, dienen zur Speise, und kommen, in Ansehung ihrer diätetischen Eigenschaften, mit einander überein.

1. *Alauda alpestris*, *Linn.* DEUTSCH: *die Berglerche* — *Bechstein*; *die Winterlerche*; *Alpenlerche*; *wilde zweischopfige Alpenlerche*; *gelbbärtige (amerikanische) Lerche*; *gelbköpfige Lerche*; *gelbbärtige Lerche aus Virginien und Carolina*; *Sibirische und Virginische Lerche*; *gelbbärtige nordische Schneelerche*; *Türkische Lerche*; *Uferlerche*; *Priestergürtel*; (*in Thüringen*) *Schneelerche*; HOLL. *Bergleeurik*; *Virginische Leeurik*; DÄN: *Bierglaerken*; SCHWED. *Berglärken*; ENGL. *the shorelark* — *Latham*; FRANZÖS. *le hausse-col noir*; *alouette de Virginie*; ITAL. *Lodola di Virginia*; *Squizzetina* — *Scopoli*; SPAN. *Alondra de Virginia*; PORTUG. *Cottovia de Virginia*; RUSS. *Schawvoronok stepnoi* (*d. i. Steppen-Lerche*) — *Falk*; *Lesnoi schawronok* — *Georgi*; *Podoroschnik* — *Gmelin.*

Büffon Vögel, übers. von Otto. Bd. XIV. S. 249. *mit Abbild.*

Suckow Naturg. der Thiere. Th. II. Abtheil. 2. *S.* 699.

Bechstein gem. Naturgeschichte Deutschl. Bd. III. S. 801. *Tab. III.*

Die Berglerche ist fast eben so gestaltet, wie die Feldlerche; nur etwas stärker. Ihr Wohnort ist der Norden von Europa, Asien und Amerika; sie zieht im Herbste nach Süden herab, und kommt dann auch, wiewol nicht häufig, nach einigen Gegenden Deutschlands. In ihrer Heimath hält sie sich auf weiten Ebenen auf. Ihr Fleisch ist ganz vorzüglich schmackhaft.

2. *Alauda arborea*, *L.* DEUTSCH: *die Baumlerche*; *die Waldlerche*; *Gereutlerche*; *Schmervogel*; *Haidelerche*; *Buschlerche*; *Holzlerche*; *Mittel- Döll- Lü- Lüdlerche*; *Steinlerche*; *Knobellerche*; *Mittellerche*; *Waldnachtigall*; IN THÜRING. *Lull*. auch *Dulllerche*; HOLL. *Boomleeurik*; DÄN. *Skovlaerken*; SCHWED. *Skogslárkan*; ENGL. *the woodlark*; FRANZÖS. *l'alouette de bois ou le Cujelier*; ITAL. *la lodola degli alberi*; *Tordina* — *Scopoli*; *la mattolina*; *Accucadita* — *Cetti*; *l'uccelletta*; SPAN. *alondra de arboles*; PORTUG. *cotovia de arvores*; RUSSISCH: *Lesnoi schwaworonok* — *Falk*; BÖHM. *Lesni skriwan*; *Lindusska*; POLN. *dzierlatka*.

Büffon a. a. O. S. 277.
Bechstein a. a. O. S. 781.

Sie ähnelt in Ansehung der Farbe zwar sehr der Feldlerche, unterscheidet sich indessen von dieser durch ihre Gestalt, indem sie weit kleiner und in allen Theilen gedrungen ist. — Die Baumlerche ist ebenfalls in Europa, Sibirien bis nach Kamtschatka, so wie auch auf Madera, einheimisch. Man trifft sie im Herbste nnd Frühjahr in der Nähe von Wäldern an. Ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend.

3. *Alauda arvensis*, *Linn.* DEUTSCH: *gemeine Lerche*; *Acker- Saat- Korn- Himmels- Sang- Weg- Brach- Luft- Haide- Holz- Feld-Lerche*; *Leewark*; *Pardale*; *Lurlen*; HOLL. *de Leeurik*; *Akker-Leeurik*; *de gemeene of ongekuifde Leeurik*; *Leeuwerke*; *Lewerk*; *Lercke*; DÄN. *Laerken*; *Lerken*; *Sanglerken*; *Kornlerken*; *den almindelige Lerke*; SCHWED. *Lärka*; *Åkerlärka*; *Sanglärka*; ENGL. *the lark*; *the common field lark*; *the sky-lark*; FRANZ. *l'alouette*; *l'alouette ordinaire ou commune*; IN LANGUEDOC: *Contelou*; IN PARIS: *Mauviette*; ITAL. *lodola*; *allodola*; *Calandra* — *Scopoli*; IN BRESCIA: *Serloda*; SPAN. *alondra*; *aloda*; *calandria*; PORTUG. *Cotovia*; *cottobia*; RUSS. *schaworonok*; TUNGUS. *Butschumur*; IN KAMTSCHATKA: *Tschélůlåtsch*; POLN. *Skowronek*; BÖHM. *Sskr'iwan*; UNGER. *Patsirta*; *Szántóka*; GRIECH. *Κορυδός*; *Κορυδαλός*; *Κορυδαλλίς*.

Suckow a. a. O. S. 705.
Bechstein a. a. O. S. 755.
Büffon a. a. O. S. 152. *Tab.* 40. *fig.* 1.

Von gröſstentheils braunem Gefieder, mit schwarz und weiſs gemischt. Es giebt mehrere Varietäten der Feldlerche, von denen die ganz weiſse und die schwarze die auffallendsten sind. — Dieser sehr bekannte Singvogel ist fast in der ganzen alten Welt, bis hoch im Norden herauf, verbreitet. Die Feldlerche ist in den wärmern Gegenden ein Stand-, in den kältern ein Zug-Vogel, der gewöhnlich zu Ende Octobers heerdenweise — wiewol er im Sommer nur paarweise lebt — die nördlichsten Länder verläſst, nach Süden zieht, sich oft aber schon zu Ende Januars, so bald nur der Schnee verschwunden ist, wieder einzustellen pflegt. Die Feldlerche hält sich auf Äkkern und Wiesen, seltner in Gebirgen und Waldungen auf. Ihre Länge beträgt vom Schnabel bis zu Ende des Schwanzes beinahe 8 Zoll, die Breite bei ausgedehnten Flügeln 14 Zoll. Man trachtet den Lerchen, ihres leckern Fleisches wegen, sehr nach, besonders im September und October, und bedient sich mehrerer Arten, sie zu fangen, von denen das sogenannte Lerchenstreichen die gewöhnlichste, ist — anderer Fangarten hier nicht zu gedenken. S. *Bechstein* a. a. O. — Durch das Lerchenstreichen, welches theils mit Tag-, theils mit Nachtnetzen geschieht, wird, besonders bei stillem, trübem, feuchtem und neblichtem Wetter, wodurch die Lerchen gehindert werden, weiter zu ziehn, in den groſsen Ebenen Deutschlands, insonderheit da, wo es groſse Weizenfelder giebt, wie um Leipzig, Halle, Merseburg, Nördlingen u. s. w. eine ungeheure Menge Lerchen eingefangen. So wurden nach Leipzig allein, im Jahre 1720 im October, 405,340 Stück gebracht. — In England sind die Lerchen in der Gegend von Dunstable eben so beliebt, wie in Deutschland die Leipziger. — Die Feldlerchen nähren sich, so wie die übrigen Gattungen der Lerche, von Insekten, Insekten-Larven und Eyern, Körnern, allerhand Sämereyen, insonderheit dem Saamen des Vögelknöterichs — Polygonum aviculare — wovon sie in kurzer

Zeit sehr fett werden, und von grüner Saat. — Ob die Fettigkeit und der vorzügliche Geschmack der in der Gegend um Leipzig und Halle gefangenen Lerchen, die bekanntlich einen nicht unbedeutenden Handelszweig ausmachen, und unter dem Namen der Leipziger Lerchen, gerupft und in Papier gewickelt, versendet werden, vom Genusse des Feldknoblauchs — Allium ursinum — herrühre, wie *Büchner* — Miscell. med. phys. anni 1727. p. 486 — und andere behaupten, ist ungewifs. Man fängt nämlich in Thüringen eben so grofse und wohlschmeckende Lerchen, als in den erwähnten Gegenden, von denen die eine Hälfte diesen Geschmack hat, die andere nicht. Vorzüglich findet sich dieser Geschmack bei denen, die einige Zeit todt gehangen haben — *Bechstein.* — Das Fleisch der Feldlerche ist sehr mürb, nährend und leicht verdaulich, besonders im Herbste — denn die im Sommer und Winter gefangenen Lerchen haben, so wie die alten, ein zähes, trocknes, schwer verdauliches Fleisch — wiewol sie in den wärmern europäischen Ländern, während des ganzen Winters, fett und wohlschmeckend bleiben. Am besten schmekken die Lerchen, wenn sie einige Tage alt sind; jedoch dürfen sie sich nicht in einem den Geruch beleidigenden Zustande befinden. Diese fehlerhafte Beschaffenheit entdeckt man aufserdem an der über die Eingeweide liegenden Fetthaut, deren weiche und nasse Beschaffenheit, so wie ihre schwärzliche oder grünliche Farbe die anfangende Fäulnifs verräth. — Dafs die Lerchen nach heftigen Nordwinden fetter werden, als nach Südwinden, gehört zu den Vorurtheilen. — Man geniefst die Lerchen auf verschiedene Weise zubereitet, nämlich: gebraten — und zwar farcirt oder unfarcirt; ohne und mit einer Sauce, auch in Sauerkohl gebraten, da sie dann ihren eigenthümlichen Geschmack verlieren, diesen aber dem Kohle mittheilen — gedämpft, in der Form einer Pastete, Torte oder eines Ragouts. Am gesundesten und schmackhaftesten sind unstreitig die gebratenen und gedämpften Lerchen, wie schon *Bruyerinus* mit Recht behauptet, vorausgesetzt, dafs sie weder zu fett gebraten, noch während des Bratens zu sehr vom Feuer ausgedörrt sind; auch mögten sie in

Form eines Ragouts sich besonders für schwächliche Personen eignen. Die Lerchen-Pasteten und Torten gehören unstreitig zu den schwer verdaulichen Gerichten, wiewol die zu Pithiviers — in Orleannois — verfertigten kalten Lerchen-Pasteten — Pâtés froids de mauviettes — allen Gutschmeckern rühmlichst bekannt seyn werden. Es werden diese Pasteten selbst nach Indien versandt. Durch diese und ähnliche Künsteleyen geht jedoch der eigenthümliche, vortreffliche Geschmack der Lerchen verloren. — Dafs den Personen, die mit der Steinkrankheit behaftet sind, das Lerchenfett schaden solle, wie Einige behaupten, mögte doch wol nicht glaubhaft seyn; gewifs ist es aber schädlich, wenn man die kleinen Knochen, wenigstens, ohne sie gehörig gekauet zu haben, mit hinunterschluckt, indem dadurch Magen- und Leibschmerzen verursacht werden. — Von dem zufälligen Schaden, den der Genufs solcher Lerchen verursacht, die Schierling gefressen haben, zeugt der Fall, der sich vor mehrern Jahren zu Nymwegen zutrug. Es starben dort nämlich 17 Personen einer Familie nach dem Genusse solcher Lerchen (s. Naturgeschichte aus den besten Schriftstellern. S. 685). Dieser Vorfall veranlafste die medicinisch-polizeiliche Verordnung, keine Lerchen zu geniefsen, denen nicht Kröpfte und Eingeweide ausgenommen wären. — Man sollte daher überhaupt, bei den Lerchen sowol, als bei den andern kleinen Vögeln, die man, ohne die Eingeweide heraus zu nehmen, zuzurichten pflegt, die Regel beobachten, Magen, Kropf und Gedärme nicht mit zu geniefsen. — Auch *Thom* (s. Liter. Nr. 2363) beobachtete mehrmals nach dem Genusse von Lerchen mehrere krampfhafte Zufälle, Trockenheit und Brennen im Halse, Steifigkeit und heftige Schmerzen in den Gliedern, Brennen im Unterleibe u. s. w. bei mehrern Personen, die ebenfalls den Magen und Kropf der Lerchen mitgenossen hatten. Dagegen waren diejenigen, welche blofs das Fleisch genossen, frei von diesen Zufällen geblieben. Durch zweckmäfsige Hülfsmittel wurden jedoch jene Personen gerettet. Bei genauer Untersuchung fand sich in den Kröpfen und Magen dieser Lerchen ein Saame, den man für den Saamen von Lolch — Lolium temu-

lentum — hielt. So mögten auch die krampfhaften Zufälle, Erbrechen, Zittern und Schmerzen der Glieder u. s. w., die *Ridlin* nach dem Genusse von Lerchen beobachtet haben will, ebenfalls daher rühren, dafs die Kröpfe und Magen dieser Lerchen, welche wahrscheinlich giftige vegetabilische Theile genossen hatten, mit verzehrt waren. — Dafs der häufige Genufs gebratener, gekochter, sogar zur Asche gebrannter Lerchen, besonders der Haubenlerche — Alauda cristata — als Präservativ- und Heilmittel der Koliken diene, behaupteten viele alte Ärzte, die *Aldrovandus* (Ornitholog. lib. 18. c. 10) anführt. Vergl. *Galenus* de simpl. Medicament. facultat. lib. 2. c. 33; *Plinius* hist. nat. l. 30. c. 7. Übrigens hielten auch die ältern Diätetiker die Lerchen, von denen sie zwei Arten erwähnen, nämlich die Hauben-Lerche — Alauda cristata; Κορυδός; Galerita — und unsere Feldlerche, für eine nährende, leicht verdauliche und gesunde Speise.

4. *Alauda calandra*, *Linn.* (*Alauda major* — *Briss.*; *Alauda non cristata major*; *tetrax parva* — *Gesn.*); DEUTSCH: *die Calanderlerche*; *die grofse Ringlerche*; *die gröfsere ungehaubte Lerche der pyrenäischen Gebirge*; HOLL. *Kalander*; DÄN. *Kalanderlaerken*; SCHWED. *Kalanderlärkan*; ENGL. *the calandre lark*; *the bunting*; FRANZ. *la calandre ou la grosse alouette*; IN DER PROVENCE: *Coulassade*; ITAL. *la calandra*; *lodola maggiore*; SPAN. *Calandria o alondra grande*; PORTUG. *calhandra cotovia major*.

Suckow a. a. O. S. 698.
Büffon a. a. O. S. 238. *Tab.* 45.
Pallas Reise d. Rufsl. III. S. 697.

Die Calanderlerche ist in Süd-Europa, dem nördlichen Afrika, in den Tatarischen Wüsten, zwischen dem Don und der Wolga, einheimisch, und soll sich auch in Amerika aufhalten. Sie ist zwar gröfser, als die gemeine Lerche, übrigens aber nicht sehr von derselben verschieden. Ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend.

5. *Alauda cristata*, *Linn.* (*Galerita*; *alauda cassita*, *capitata*, *pileata*, *terrena*); DEUTSCH: *die*

Schopf- Zopf- Kamm- Kobel- Hauben- Haide- Koth Wege- Haus Wein Salat Lerche; grofse gehörnte Lerche; Lürle; Kothmönch; Töppellerch; Kottlerch; HOLL. *gekuifde Leeurik; Kuifleeurik;* DÄN. *Toplaerken; Veylaerken;* SCHWED. *Tofslärkan;* ENGL. *the cristed lark; the cotswold lark;* FRANZÖS. *le cochevis ou la grosse alouette huppée;* ITAL. *la cappellugola; la gran lodola cappellata; capellina; coverella; ciperina;* SPAN. *alondra copetuda ó cogujada;* PORTUGIES. *cotovia capelluda;* RUSSISCH: *Semlenoi schaworonok* — *Falk; Chochlatoi schaworonok (d. i. Schopflerche)* — *Gmelin;* POLN. *Smieciach; Dzierlatka czubata;* BÖHM. *Chocholaty fskiwan;* UNGER. *Süsétek.*

Suckow a. a. O. S. 712.
Büffon a. a. O. S. 265. *Tab.* 53. *fig.* 1.
Bechstein a. a. O. S. 791.

Die Haubenlerche ähnelt in Hinsicht der Gröfse und Farbe der Feldlerche, ist indessen stärker und kürzer, und auf dem Kopfe mit einigen hervorstehenden Federn versehn. Sie findet sich in Deutschland, Frankreich, Italien, Griechenland, Dänemark und Rufsland. Ihr Fleisch ist weniger schmackhaft und härter, als das der Feldlerche.

6. *Alauda* PRATENSIS, *Linn.* (*Spipola altera* — *Aldrovand.*; *Anthus pratensis* — *Bechstein*); DEUTSCH: *die Wiesenlerche; der Wiesenpieper; die Sumpf- Stein- Schaf- Kraut- Garten- Grillen- Spitz- Zip- Pieplerche; der Hüster; der Hifster; Pisperling; Isperling; Isserling; Isperle; Wisperle; Pieper; kleine, kleinste Lerche; Spitz- Spiefslerche; Greinerlein; Krautvögelchen;* HOLL. *Grasleeurik; Veldleeurik; Koppier;* DÄN. *Englaerke;* SCHWED. *Ångårka;* ENGL. *the tit-Lark;* FRANZ. *la Farlouse; l'alouette de prés; petite alouette;* ITAL. *lodola di prato; allodola pratense; mattolino; calandrino; scozzetta;* SPAN. *alondra de prado; alondra de jardines;* PORTUG. *cotovia ou calhandra dos prados;* RUSS. *Lugowüi Schaworonok;* ARAB. *Gombarân (Forsk.).*

Bechstein a. a. O. S. 732. *Tab.* 36. *fig.* 2.
Büffon a. a. O. Tab. 43. *fig.* 1. *S.* 203.

Diese sehr variirende Art ist weit kleiner, wie die gemeine Lerche. Ihr Aufenthalt ist das mittlere Europa, Deutschland, Frankreich und England. — Die Wiesenlerchen sind ebenfalls im Herbste sehr fett, und ihr Fleisch gewährt dann eine sehr angenehme Speise. — Zu Kairo werden diese Lerchen sehr häufig im September gefangen. Sie kommen zu dieser Jahrszeit nach Ägypten, und halten sich dort auf den kleinen vom Wasser umgebenen Erdzungen und auf den überschwemmten Feldern in großen Schaaren auf — *Sonnini.* —

7. *Alauda Spinoletta, Linn.* (*Spipoletta Florentinis* — *Rajus*; *Anthus aquaticus* — *Bechstein*); DEUTSCH: *Wasser- Sumpf- Moor- Dreck- und Koth-Lerche*; *Florentinische Lerche*; *braunfalbe Lerche*; *der Grünling*; *Grünvogel*; *Greinling*; *die Spiefslerche*; IN SCHLESIEN: *der Stoppelvogel*; *Stöpling*; HOLL. *de florentynsche Leeurik*; *Spipolet*; ENGL. *the florentine lark or spipolette*; FRANZ. *la spipolètte*; *l'alouette de friches*; ITAL. *Pispoletta*; *Spipoletta*; *stoparola*; *Tordino*; SPAN. *espipoletta*; *alondra florentina*; PORTUG. *cotovia florentina*; IN CRAIN: *Mala Zippa* — *Scopoli.*

Bechstein a. a. O. S. 745. *Tab.* 36. *fig.* 3.
Büffon a. a. O. S. 233. *Tab.* 44.
Suckow a. a. O. S. 702.

Bechstein hielt früher diese Gattung für eine Varietät der Brach-Lerche, Brach-Pieper (Alauda campestris, *Linn.*; Anthus campestris, *Bechstein*), überzeugte sich aber in der Folge, daſs dieser Vogel eine besondere Gattung sey. — Die Wasserlerche hält sich in Italien, England, Ruſsland, seltner in Deutschland auf. Ihr Fleisch ist von sehr angenehmem Geschmacke, weshalb man ihnen, besonders in Italien, sehr nachstellt.

8. *Alauda Yeltonensis Forsteri*; *die Yeltonische Lerche.*

Philosophical Transactions. Vol. 57. *Year* 1767. *p.* 350, *Nr.* 56.
Büffon a. a. O S. 288. *Tab.* 55.
Suckow a. a. O. S. 716.

Die Yeltonische Lerche ist wol nur eine Varietät der Tatarischen schwarzen Lerche — Alauda tatarica, *Pallas* (Reisen. Bd. II. S. 707. Tab. C.), die sich schaarenweise in den trockensten salzigen Steppen zwischen der Wolga und dem Jaik und in der Nachbarschaft des Yeltonischen See's aufhält. Sie ist von der Gröfse eines Staars, im August sehr fett, und von vortrefflichem Geschmacke.

Alaufs; diese Art Bier ist ein gewöhnliches Getränk der Litthauischen Bauern, und wird sowol von Gerste, als von Hafer bereitet. Da das zur Bereitung dieses Getränks dienende Getreide unter beständigem Rauche gemalzt wird, so hat dies Bier einen räuchrigen Geschmack, der indessen dem Gaumen der Litthauer wohl behagt. Wird es kräftig gebrauet und hinreichend gehopft, so hält es sich bis zum Sommer, wird klar, und bekommt eine liebliche Farbe. Da es indessen mehrentheils nur flüchtig gebraut wird, so ist es trüb, verdirbt bald, und mufs daher frisch verbraucht werden (*Bock*).

Alba-Flora; ist eine schöne Sorte Malvasier-Wein auf der Insel Majorca.

Albacore, *Albecore*; s. Scomber Albecores.

Albanello; ein weifser, lieblicher Wein, eine der vorzüglichsten Sorten Malvagiaweine (s. DIESEN ARTIKEL) auf Sicilien, den man aus einer Traube bereitet, die den Namen: Uva dolcissima, führt.

Albano, *Albanischer Wein*, Vin d'Albane; eine liebliche, schon von *Horaz* und *Juvenal* gepriesene, weifse und rothe Art von Römischem Wein, der in der Gegend von Albano gewonnen wird, und sowol wegen seines mäfsigen Feuers, als auch seiner diuretischen Kräfte wegen, sehr zu empfehlen ist. Übrigens wird diese Wein-Sorte nur wenig aufser Landes verführt.

Albatros, *gemeiner*; s. Diomedea exsulans.

Albe, *Alben*, *Albel*, *Albule*; s. Cyprinus alburnus.

Alberge-Aprikose; Abricot Alberge. Eine kleine, aber vorzügliche Aprikose, der Höhe nach, etwas breit gedrückt, an der Sonnenseite von dunkelgelber Holzfarbe, mit sehr kleinen röthlichen Puncten, übrigens grünlich-gelb, von sehr zartem Fleische, mit

mit vielem weinigem Safte, und von etwas bitterlichem, aber angenehmen Geschmacke. Sie reift in der Mitte Augusts — *Duhamel* — Pomona Francon.

Alberge-Pfirsche, gelbe Pfirsche, Safran-Pfirsche; FRANZÖS. Alberge jaune; Pêche jaune; ENGL. the Yellow-Alberge. — Eine Pfirsche von etwa 2½ Zoll Höhe, gleicher Breite und Dicke, und runder Gestalt. Der Stiel steckt in einer grofsen Vertiefung. Die Grundfläche ist gelb, auf der Sonnenseite braunroth, und wo dieses anfängt sich zu verlieren, da fällt es in Carmoisin, welches endlich in solchen zarten, gesprengten Puncten aufhört. Die Haut ist mit einer feinen Wolle dicht überzogen, etwas stark und läfst sich auch abziehn. Das Fleisch ist aufserordentlich gelb, zart, schmelzend, und voll süfsen, weinigten Saftes. Um den Stein herum ist das Fleisch purpurroth. Es reift diese Pfirsche im Anfange des Septembers. — *Quintinye*; *Duhamel*; *Sickler*. — *Duhamel* erwähnt noch unter dem Namen: Pavie-Alberge (Persais d'Angoumois; Alberge Härtling) einer Pfirsche von gelblichem, sehr schmelzendem Fleische, deren Haut auf der Sonnenseite sehr dunkelroth, auf der Schattenseite etwas heller ist.

Albern; s. Fragaria Vesca.

Albesca. Unter diesem Namen verkauften die Materialisten in London, zu 6 Schilling das Pfund, vor mehrern Jahren ein feines Mehl, oder vegetabilisches Pulver, welches sehr vielen Beifall fand. Wahrscheinlich war dies feine, wohlgetrocknete, ungemein aufquillende und sehr nahrhafte Pulver, dem Geschmacke nach zu urtheilen, die Festuca fluitans (s. diesen Artik.) oder der Frankfurter Schwaden. Man genofs es mit Milch, oft mit Cacao. Mit Eydotter vermischt, und mit Zucker und Zimmt gewürzt, langsam gebacken, giebt dies Pulver eine sehr gute Desert-Schüssel. — Englische Miscellen. Bd. III. S. 174.

Albesing; s. Ribes nigrum.

Albing; s. Delphinus Leucas.

Albuca; Stiftblume. Der Name eines, mehrere Gattungen unter sich begreifenden, Pflanzen-Geschlechts, welches zur ersten Ordnung der 6sten Classe,

Hexandria, Monogynia, gehört. Hieher gehört nur:

Albuca major Linn. (*Ornithogalum canadense*; *Ornithogalum luteo-virens indicum — Rajus*; *Morison*); DEUTSCH: *groſse Stiftblume*; ENGL. *great Albuca*.
Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. II. P. I. p. 99.
Jacquin icon. pl. rar. II. tab. 443.
Les Liliacés, par Redouté tab. 69.

Diese schöne, hohe Pflanze ist auf dem Cap, doch auch in Canada, einheimisch. Die Hottentotten saugen den mit einem reichlichen, schleimigen Safte versehenen Stengel aus, um sich dadurch auf ihren Reisen den Durst zu stillen — *Thunberg*.

Albumen ovi; s. Ey.

Alburnus; s. Cyprinus alburnus.

Alca; Papageyentaucher, Alk. Der Name eines Vogelgeschlechts, welches, nach *Linné*, zur zweiten Hauptclasse der Vögel, den Wasservögeln nämlich, und zwar zur 6sten Ordnung, den Schwimmvögeln — Anseres — gehört, und wovon es mehrere Gattungen giebt. *Linné* hat dies Geschlecht zwischen den Tauchern und Pinguinen aufgestellt. Alle Gattungen dieses Geschlechts leben fast beständig auf den Meeren; denn nur mit äuſserster Mühe können sie auf dem Lande fortschreiten, weil ihre Beine so nahe am After stehn. Sie bewohnen den hohen Norden, in groſser Menge, Kamtschatka und die aleutischen Inseln. Die meisten Alkarten dienen den Bewohnern des hohen Nordens zur Speise, vorzüglich folgende:

1. *Alca Alle, Linn.* (*Uria minor — Brissot*; *Mergulus melanoleucus — Rajus*; *Columba groenlandica*); DEUTSCH: *kleiner Papageytaucher*; *kleiner nordischer Alk*; *Eisvogel*; *Grönländische Taube*; *kleiner, schwarzer und weiſser Taucher*; *Seetaube*; *Murre*, *Trollvogel*; *Rotter*; *Rotges*; *Peter Dykker oder Peter der Taucher*; HOLL. *het Rottetetje*; *Rottge*; *Groenlandsche Duif*; *Zeetortel*; DÄN. *Soekonge*; *Sören Jakob*; *Perdrikker*; *Perdykker*; *Persuper*; *Boejiaer*; *Borrejiaer*; *Hys Thomas*; *lille grönlandsk Due*; *Alle*; *Troldfugl*;

SCHWED. *Alle*; ENGL. *the little Auk* — *Latham*; *the Greenland dove or sea turtle*; *the small black and white diver*; FRANZÖS. *le petit guillemot*, *le guillemot raye*; *colombe de Groenland*; *Rotje* — *Bomare*; ITAL. *l'uria minore*; *colomba del Groenland*; SPAN. *el guillemot pequeño*; *paloma de Groenlandia*; PORTUG. *alca ou tarambola pequena*; *pombo de Groenlandia*.

Büffon oiseaux; *ed. de Deuxpont. XVIII. p.* 21. *Tab.* 2. *fig.* 2.

Suckow Naturg. der Thiere. Bd. II. Abth. III. S. 1791.

Bechstein gem. Naturg. Deutschl. Bd. IV. S. 732.

Der kleine Alk gleicht an Gröfse einer Wachtel. Sein eigentliches Vaterland sind die arktischen Gegenden von Europa und Amerika; besonders Grönland; doch trifft man ihn auch an den Küsten Englands, und im Winter zuweilen an deutschen Küsten. Ungeachtet des thranigen Geschmacks seines Fleisches wird er dennoch von den Bewohnern jener nördlichen Länder gekocht, und gebraten gegessen.

2. *Alca arctica L.* (*Anas arctica*; *pica marina*; *psittacus marinus*; *fratercula*; *puffinus anglicus*); DEUTSCH: *der nordische Papageyentaucher*; *Seetaucher*; *Seepapagey*; *die Seealster*; *Seeänte*; *der Weifsback*; *die Buttelnase*; *der Lundvogel*; *der Eisvogel*; *der nordische Alk*; *Alike*; *Goldkopf*; *Wasserscheerschnabel*; *Scheermesserschnabel*; *Polarente*; *grofser nordischer Taucher*; HOLL. *Zeepappegaay*; *nordsche Pappegaay*; *nordsche End*; *Zeeaakster*; *groenlandsche Pappegaay*; DÄN. *Islandsk Papegöye*; *Söepapegöye*: SCHWED. *Sjöpapegoja*; ENGL. *the Puffin*; FRANZ. *le macareux*; *le perroquet de mer*; *le perroquet plongeon*; ITAL. *la fraticella*; *pica marina* — *Aldrovand*; SPAN. *alca ó anade del Norte*; PORTUG. *Alca ou pato do Norte*; RUSS. *Toporki*.

Büffon a. a. O. p. 26. *Tab.* 2. *fig.* 3.

Suckow a. a. O. S. 1785.

Bechstein a. a. O. S. 723. *Tab.* 33. *fig.* 1.

Der arktische Alk bewohnt das nördliche Europa, Asien und Amerika, die Kurilen und

Faröer, insbesondere die Insel Priestholm; soll sich indessen auch, wiewol sehr selten, in England und Deutschland an den Mündungen der Elbe sehen lassen. Er ist etwas kleiner, wie eine gemeine Ente, von etwa einem Fuſs Länge. Seine Nahrung sind, so wie die der übrigen Alkarten, Fische, besonders Sardellen, Seetang u. s. w. — Man trifft diese Vögel, die man ihrer Federn wegen sehr schätzt, in auſserordentlicher Menge am Meeresstrande, und auf den nordischen Felsen am Meere an. Sie werden von den Insulanern haufenweise mit Prügeln erschlagen, wenn sie vor ihren Höhlen sitzen. Sie nisten in Kaninchenhöhlen und andern, die sie sich selbst aufwühlen, und legen nur Ein, seltner zwei Eyer, welche sehr wohlschmeckend seyn sollen und häufig genossen werden. Das Fleisch der alten ist ranzicht, hart, fast ungenieſsbar; das der jungen aber, fetter, zarter; es wird auf mannichfaltige Weise, vorzüglich mit Gewürzen, zubereitet, auch geräuchert und eingesalzen; — letzteres insbesondere soll sehr schmackhaft seyn — *Bergius*. Auf einigen um England und Schottland gelegenen Inseln und Küsten, z. B. zu St. Kilda, werden sie von den Knochen entledigt, mit Gewürzen eingemacht und, in die Häute eingewickelt, in Fäſschen nach London, als eine seltne und wohlschmeckende Speise geschickt. Man genieſst sie mit Weinessig; sie ähneln in ihrem Geschmacke den gebackenen Häringen, so wie ihr Fett dem der Gänse.

3. *Alca cirrhata*, *Linn.* DEUTSCH: *der kamtschatkische Papageyentaucher*; *der Augenbusch-Alk*; ENGL. *the tufted auk* — *Latham*; FRANZÖS. *le macareux de Kamtschatka*; IN KAMTSCHATKA: *Tschelata* — *Pallas*.

Büffon a. a. O. Tab. 2. *fig.* 4.
Suckow a. a. O. S. 1792.
Pallas Spicil. zool. Tom. V. p. 7. *Tab. I. V. fig.* 1—3.

Diese Gattung ist etwas gröſser, als die vorhergehende. — Man trifft den Augenbusch-Alk vorzüglich häufig an den Küsten von Kamtschatka und auf den benachbarten Inseln an. Sein Fleisch ist hart

und unschmackhaft. — Die Bewohner von Kamtschatka fangen diese und die vorhergehende Alkart in unglaublicher Menge und salzen sie zur Winter-Provision ein. Die wohlschmeckenden Eyer beider Gattungen finden sich ebenfalls in solchen Myriaden, dafs man ganze Bote voll einsammeln kann, die dann, wie auf den Inseln St. Georg und St. Paul, in Thran für den Winter eingelegt werden — *v. Langsdorf.*

4. *Alca impennis*, *Linn.* (*Alca major* — *Brisson*; *Mergus americanus* — *Clusius*); DEUTSCH: *der nordische Pinguin*; *der Pinguin-Alk*; *die Fettgans*; HOLL. *de noordsche Penguyn*; DÄN. *Anglemager*; *Penguin*; *Brillefugl*; *Fiaert*; SCHWED. *den nordske Penguin*; ENGL. *the great auk*; *the northern penguin*; FRANZ. *le grand pingouin*; ITAL. *il gran pingouino*; SPAN. *el grande penguino*.

Büffon a. a. O. Tab. 3. fig. 3.
Suckow a. a. O. S. 1787.

Von der Gröfse einer gewöhnlichen Gans. Man trifft den Pingouin-Alk ebenfalls auf den arktischen Meeren von Europa und Amerika an, insbesondere an den Norwegischen, Grönländischen und Neufundländischen Küsten. — Sein Fleisch soll fett, ziemlich mürb und wohlschmeckend seyn — *Wormius Olaffen.*

5. *Alca Pica Linn.* (*Alca unisulcata* — *Brünnich*; *Alca minor* — *Brisson*; *Mergus*); DEUTSCH: *der Elster-Alk*; HOLL. *Zeeaakster*; DÄN. *Spidsnebbet Alke*; ENGL. *the blackbilled auk*; FRANZ. *le petit pingouin*; *le plongeon de mer.*

Büffon a. a. O. p. 67.
Suckow a. a. O. S. 1789.
Bechstein a. a. O. S. 720.

Der **Elsteralk** bewohnt ebenfalls die arktischen Meere. Die Grönländer geniefsen das mit den Eingeweiden gekochte Fleisch dieses Vogels gern, selbst wenn es schon halb verfault ist. Es macht ihre vorzüglichste Speise im Februar und März aus. *Cook* fand diese Alken in grofser Menge an den Küsten von Neu-Fundland, woselbst sie sich leicht mit Prügeln erschlagen liefsen, und ihm, so wie seinem Schiffs-

volke, zur Nahrung dienten. Das Fleisch hatte keinen üblen Geschmack. Neuere Ornithologen, wie *Latham* u. a., halten den Elsteralk blofs für ein Junges oder das Weibchen vom Tord-Alk.

6. *Alca psittacula*, *Linn.* DEUTSCH: *der Papagey-Alk*; *der Alk mit dem Sichelschnabel*; ENGL. *the perroquet auk*; RUSS. *Starik.*

Suckow a. a. O. S. 1788.
Pallas Spicil. zool. V. 15. *Tab.* 2. 5. *fig.* 4—6.

Hält sich ebenfalls im Norden auf, zwischen Nord-Asien und Amerika. Das Weibchen legt in der Mitte des Junius ein schmutziggelbes oder braungeflecktes Ey, von der Gröfse eines Hühnereyes, ohne ein Nest zu bauen, auf den blofsen Sand, oder auf die Felsen am Meeresufer. Diese Eyer sind wohlschmeckend; das Fleisch dieser Alkart aber ist sehr hart und unschmackhaft.

7. *Alca tetracula*, *Pallas* — *Spicileg. zool. V.* 24. *Tab.* 4. 5. *fig.* 10—12; — DEUTSCH: *der Hühner-Alk*; ENGL. *dusky Auk.*

Suckow a. a. O. S. 1794.

Man findet den Hühner-Alk vorzüglich an den Küsten von Kamtschatka. Sein Fleisch ist hart; seine Eyer aber sind sehr schmackhaft.

8. *Alca Torda*, *Linn.* DEUTSCH: *der Tord-Alk*; *der Alk*; *Scheerschnabel*; *Wasserschnabel*; *Scheermesserschnäbler*; *Klubalk*; *Alike*; *Papageytaucher*; *scheermesserschnäbliger Papageytaucher*; *krummschnäblige Polarente*; *Tordwasserhuhn*; HOLL. *de Alk*; DÄN. *Alke*; *Allike*; *Klubalke*; SCHWED. *Tord*; ENGL. *the auk*; *the razor-Bill* — *Latham*; SCHOTT. *she scout*; FRANZ. *le Pingouin*; *l'alque*; ITAL. *il pingouino*; SPAN. *el pinguino*; PORT. *o pinguino*; IN KAMTSCHATKA: *Aru*; *Kara.*

Suckow a. a. O. S. 1788.
Büffon a. a. O. Tab. 3. *fig.* 1. *p.* 60.
Bechstein a. a. O. S. 711.

Das Männchen dieser Alkart, die sehr variirt, ist 18, das Weibchen 15 Zoll lang. — Der Tord-Alk findet sich ebenfalls in den nördlichen Meeren von

Europa, Asien und Amerika, auch in der Ostsee. Zuweilen verlieren sie sich bis zu den Küsten und Flüssen von England, Frankreich, Holland und Deutschland. In Norwegen auf den Faroëinseln, in Island und Grönland werden die wohlschmeckenden Eyer und das Fleisch dieser Vögel, denen man besonders auch ihrer Federn wegen, oft mit Lebensgefahr, nachstellt, sehr geschätzt.

Alces; s. Corvus Alces.

Alchemilla. Dies Pflanzengeschlecht, zu dem mehrere Gattungen gehören, ist von *Linné* in die erste Ordnung der 4ten Classe, Tetandria, Monogynia, gebracht.

Alchemilla Aphanes, Willdenow (*Aphanes arvensis, Linn.*; *Alchemilla hirsuta — Haller*; *Alchemilla monandra — Schwartz*; *Alchemilla annua — Morison*; *Scandix minor — Tabernaemontanus*; *Alchimilla minima vulgaris*); DEUTSCH: *Acker-Löwenfuſs*; *Ackersinau*; *das Frauenmäntelchen*; *das Marienmäntelchen*; *der Jungfernkamm*; *das Ohmkraut*; *das kleine Nadelkörbel, Nadelmöhren, kleine Nadelkraut*; *der kleine Steinbrech*; *der englische Steinbrech*; *Percepier*; HOLL. *Perchepièr*; DÄN. *Jomfruekamm*; SCHWED. *Jungfrukam*; ENGL. *the parsley piert or percepier*; *colikwort*; FRANZÖS. *l'alchimille des champs*; *le petit pied de lion de montagne ou des champs*; *le perchepier*; *perce-pierre.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. I. P. II.
Morison hist. pl. II. p. 195. *tab.* 20. *fig.* 4.

Diese kleine Pflanze wächst in Europa und im Oriente sehr häufig auf trocknen und magern Feldern. Ihr Geschmack ist scharf bitterhaft. In einigen Gegenden Englands und Irlands genieſst man sie mit andern Salatkräutern vermengt. Sehr zweifelhaft ist ihre steinauflösende Kraft.

Ale; die beste und stärkste Art der Englischen Biere, oft unrichtig: Öl, genannt. — Wiewol dieses allgemein bekannte und berühmte Bier, welches die alten Brittannier Korrow nannten, die gröſste Vorsicht und Sorgfalt bei seiner Verfertigung erfordert, so wird es dessenungeachtet doch auch in Pri-

vathäusern von vorzüglicher Güte bereitet, weil man keinen Aufwand scheuet, um es in vorzüglicher Güte zu erhalten, zumal seitdem die Brauer ihre Fabricate durch mancherlei Ingredienzien verdächtig gemacht haben. Sonst wurde das Ale ohne Hopfen, mit verschiedenen Gewürzen, jetzt aber mit Hopfen, bereitet, und zwar nimmt man den besten Worcester Hopfen dazu, jedoch in geringerer Quantität, als zu den übrigen Englischen Bieren. Das Ale geht in großer Menge nach dem Auslande, sowol in Fässern, als in Bouteillen. Einige Brauer bereiten das Ale so, daſs es sich bis nach Ost- und Westindien verfahren läſst; sie möschen es nämlich zweimal mit frischem Malze, und kochen es zweimal; hierauf thun sie, wenn es bereits eingeschifft worden, zu jeden 5 Gallons 2 frische Eyer, unaufgeschlagen; diese bleiben darin; die Schalen sollen sich binnen 14 Tagen auflösen, so daſs die Eyer wie Windeyer aussehn, worauf denn das Weiſse verschwindet, und der Dotter unversehrt bleiben soll — *Nemnich.* Die Zeichen der Güte des Ale's sind: groſse Klarheit, wie Wein, eine mehr oder weniger gelbe lichte Farbe, starker, sehr pikanter Geschmack, starkes Petilliren, wie Champagner. Die vorzüglichsten Arten sind:

1. das *Amber-Ale*; ein sehr angenehm schmeckendes gesundes Bier, von Bernstein-Farbe; daher auch der Name. Seine Consumption ist, besonders im Winter, da man es warm zu trinken pflegt, sehr groſs. Man nimmt zum Brauen dieses Bieres blasses und gelbes Malz, Hopfen, Süſsholzsaft, Melasse und Paradieskörner;
2. das *Bourton-Ale*; es wird für die beste Art gehalten;
3. das *China-Ale*; es hat daher den Namen, weil man etwas dünn geschnittene China-Wurzel — Smilax China — diesem Biere zusetzt;
4. das *London-Ale*; es ist von vorzüglicher Güte, und erfordert die gröſste Sorgfalt bei seiner Bereitung;
5. das *Welsh-Ale*; von allen Arten die delicateste und lieblichste, wie *Morrice* versichert. Es wird dies Bier häufig nach Irland versendet.

6. das *Windsor-Ale*; es ist sehr blafs, leicht und angenehm, fast wie Wein. Man nennt es in Windsor selbst; Queen's Ale. 15000 Barrels (ein Barrel enthält 8386 Pariser Kubikzoll, oder $142\frac{8}{59}$ Berliner Quart) wurden sonst davon nach London gesandt; indessen versichert *Morrice*, dafs die Londoner Brauer es in der Folge noch besser, wie zu Windsor, nach den nämlichen Grundsätzen braueten.
7. das *Wirtemberg-Ale*; eine ebenfalls sehr geschätzte Art;
8. das *Scurvygrafs-Ale*, *Löffelkraut-Ale*. Die Bestandtheile dieser Art, welche heilsame Arzneikräfte besitzt, sind: blasses und gelbes Malz, Hopfen, Melasse, Senesblätter, Löffelkraut und Meerrettig. Man trinkt es sowol warm, als kalt.

Eine umständliche Nachweisung über die Zubereitung dieser und anderer englischen Biere hat Herr Geh. Rath *Hermbstädt* im 2ten Bande seiner Sammlung praktischer Erfahrungen und Beobachtungen für Branntweinbrenner, Bierbrauer u. s. w. — Berlin 1807 — mitgetheilt. Mäfsig genossen ist das Ale ein sehr heilsames Getränke, welches die Verdauung sehr befördert, stärkend und incitirend wirkt. Es berauscht indessen leicht. Sehr glückliche deutsche Nachahmungen des englischen Ale's sind: das Köstritzer- und Bergemannsche Stettiner Doppelbier.

Alec, *Alex*, *Halec*, *Halex*; eine Art Sauce, Tunke — Embamma — deren sich die Alten bedienten, um manchen Speisen, insbesondere Fleischspeisen, einen pikanten Geschmack mitzutheilen. Man bereitete sie aus dem dicken Bodensatz, der bei der Zubereitung des Garum (s. DIESEN ARTIKEL) im Tuche oder Seig-Korbe übrig blieb; es war daher diese Art Sauce schlechter, als das Garum, daher *Plinius* — hist. nat. lib. 31. c. 8. — auch sagt: „Gari vitium est Alex, imperfecta, nec colata fex.“ *Apicius* verbesserte indessen in der Folge den Alec, indem er ihn aus Austern, Humbern, den Lebern des Rothbarts — Mullus barbatus — u. s. w. zu bereiten lehrte. S. *Plinius* a. a. O.

Alembock, Albuck; s. Tringa Vanellus.

Alelster; s. Corvus Pica.

Alessandrini; eingemachte Aprikosen von vorzüglicher Güte, die besonders von Malta aus versandt werden.

Alet; s. Clupea alosa.

Aletris Cochinchinensis; s. Veltheimia viridiflora.

Alexandrinische Aprikose, schwarze Aprikose; ist nicht, wie von *Hirschfeld*, *Bryant* u. a. geschehen, mit der sibirischen Aprikose, Prunus sibirica, zu verwechseln. Die alexandrinische Aprikose ist eine Mittelfrucht zwischen Aprikose und Pflaume. Die Frucht ist nicht grofs, rund, mit einer seichten Furche versehn, Auf der Sonnenseite ist sie schwarzblau, auf der andern dunkelroth; — das Fleisch ist roth, bis gegen die Mitte, um den Stein aber goldgelb, dessen gelbe Adern auch durch das rothe Fleisch ziehen, weich, hat vielen süfsen Saft; der Geschmack ist ziemlich gut, kommt aber den guten Arten wahrer Aprikosen nicht gleich. Die Frucht reift gegen Ende des Julius — *Christ.*

Alfen; s. Cyprinus alburnus.

Alfrude; s. Artemisia Abrotanum.

Algarrobo; s. Ceratonia siliqua.

Algarte, *Algaster*; s. Corvus Pica.

Algatros; s. Diomedea exsulans.

Algierische Aprikose; Portugiesische Aprikose.

Alha, *Alhagistrauch*; s. Hedysarum Alhagi.

Alherrn, *Alhorn*; s. Sambucus nigra.

Ali; ein Sicilianischer, rother, sehr feuriger Wein.

Alica. *Plinius* — histor. natur. lib. 22. c. 25. — hält die Alica — eine Art Speltgraupen, oder die zerstofsenen, aber nicht ganz zu Mehl bereiteten Körner des Speltes (Triticum Spelta) — für eine Römische Erfindung, und meint, die Alica sey noch nicht zu den Zeiten Pompejus des Grofsen in Gebrauch gewesen. Sehr viele Philologen halten die Römische Alica für gleichbedeutend mit dem, was die Griechen Chondron nannten. *Paul von Ägina* aber unterscheidet zwischen beiden. An einem andern Orte

— Histor. nat. l. 18. c. 11. — redet *Plinius* von der Bereitung der Alica aus Mays — Zea Mays, *L.* — Es gebe 3 Arten, eine kleine, mittlere und grofse (Aphaerema); — durch Beimischung einer Art Kreide, die zwischen Neapel und Puteoli angetroffen werde, erhalte die Alica die sie so sehr empfehlende Weifse und Zartheit. Mehrerei schlechterer und unechter Sorten der Alica gedenkt *Plinius* a. a. O. ebenfalls. Man benutzte die Alica auf verschiedene Weise, theils zu Suppen, besonders für Kranke; theils zur Bereitung von Breyen und Kuchen. Man setzte diesen Zubereitungen bald Wein, bald Meth, bald Öl und Salz, bald Essig zu. *Galen* — de aliment. facult. l. 1. c. 6. — hält die Alica zwar für kräftig nährend, jedoch für schwer verdaulich, widerräth sie allen Personen, die an Verstopfung der Leber leiden und zu Nierensteinen geneigt sind, und empfiehlt sie den Kranken nur in sehr verdünnter Form, als Ptisane.

Aliekruik; s. Turbo litorens.

Alikanten-Traube; eine grofse, schöne Weintraube, mit länglichen, blaurothen, grofsen, saftigen Beeren, von vortrefflichem, süfsen, gewürzhaften Geschmacke; man nennt sie in Italien Alabrogica Plinii.

Alikant-Wein, *Vinum Alicantinum*, *Alonense* oder *Illicitanum*; *Vin d'Alicant*. Diese ganz vorzügliche Art der spanischen Weine wird in Valencia in der Gegend von Alicante gewonnen. Es giebt eine weifse und eine dunkelrothe Art; letztere ist auch unter dem Namen: Tinto de Alicante, bekannt. Man gewinnt fünf verschiedene Arten dieses Weins, nämlich: Moscatell, Forcalleda, Blanquett's, Parrell und Monastell. — Die gemeinste Sorte des um Alicante gebauten Weines ist unter dem Namen Aloque bekannt. Sie wird häufig nach England und dem nördlichen Amerika ausgeführt, auch häufig zur Destillation des Branntweins benutzt, womit sich die Landleute beschäftigen. S. *Beckmann's* physik. ökonom. Bibl. Bd. 23. S. 517. — Der echte Alikant-Wein soll eigentlich nur aus Monastell Trauben gemacht werden, wiewol man auch häufig schlechtere Arten dazu benutzt. Er

ist jung von nicht angenehmer Süfsigkeit, wird aber mit der Zeit etwas bitterhaft, herb, gewürzhaft und bekommt einen angenehmen starken Geschmack, weshalb er sehr geschätzt wird. Man bedient sich dieses Weines auch, um die leichten rothen französischen Weine zu verschneiden. — Nach *C. Neumann's* Analyse enthält ein Berliner Quart Alikant-Wein 6 Loth Weingeist, 12⅝ Loth harziges, dicköhlichtes, klebriges Wesen, 1⅝ Quentchen weinsteinichtes und gummöses Wesen und 2 Pfund 5 Loth 2 Quentchen Wasser. *Fr. Hoffmann* fällt von dem Alikant-Wein das Urtheil, „dafs er zwar lieblich schmecke, dem Magen aber gar nicht zu wohl bekomme.“ Dies widerspricht indessen der Erfahrung, indem dieser Wein von Personen, die an Magenschwäche und Wurmbeschwerden leiden, mit vielem Nutzen getrunken wird.

Alisma. Es gehört dies Pflanzengeschlecht, von dem es mehrere Gattungen giebt, zur 5ten Ordnung der 6sten Klasse, Hexandria Polygynia. Hieher gehört nur:

Alisma plantago, L. (*Damosoninm — Haller*; *Plantago aquatica — Bauhin — Tabernaemontanus —*); DEUTSCH: *der gemeine Froschlöffel, der Wasserfroschlöffel; das Froschlöffelkraut; der Hasenlöffel; Froschwegerich, Wasserwegerich; Pfeilkraut; Seifenkraut; Bergwolferley; Waldbart; Gutberath;* HOLL. *de groote Water-Weegbree;* DÄN. *Vand-Veybred; Godberaad;* SCHWED. *Stäkra;* ENGL. *the great water-plantain; the plantain alisma;* FRANZÖS. *le fluteau plantaginé; le fluteau; le plantain d'eau;* ITAL. *Alisma; piantaggine acquatica;* SPAN. *Alisma Uantén; Uantén acuatico;* PORTUG. *Tanchagem aquatica;* RUSS. *Poputnik wodjanoi;* POLN. *Babkawodna.*

Linné Sp. pl. ed. Willd. Tom. II. P. I. p. 276.
Kniphoff Cent. XII. nr. 4.
Oeder fl. Danic. tab. 561.

Die untern Wurzelknollen dieser in Europa häufig an Bächen und stehenden Gewässern wildwachsenden Pflanze werden, ungeachtet ihrer nicht unbedeutenden Schärfe, von den Kalmücken gern gegessen — *Pallas.*

Alitscha. Unter diesem Namen erwähnt *Pallas* (Neue Reise in das südl. Rufsland. Bd. I. S. 317) einer Art kleiner, säuerlich schmeckender Pflaumen, die am Kuma und in der Gegend des Kaukasus wachsen, und von den dortigen Einwohnern genossen werden.

Alk; Alke, Allike; s. Alca.

Alk, Arktischer Alk; s. Alca arctica.

Alk, Hühner-Alk; s. Alca tetracula.

Alk, kleiner Nordischer; s. Alca Alle.

Alk, Papagey-Alk; s. Alca psittacula.

Alk, Tord-Alk; s. Alca Tord-Alk.

Alkata; s. Tetrao.

Alleluja; s. Oxalis Acetosella und Rumex Acetosella.

Allerand; eine Art rother Champagner Bergweine — Vins de montagne — zweiter Classe. Es wird dieser Wein über Rheims in's Ausland geführt; die Versendung geschieht, so wie bei den meisten Champagner-Weinen, in Flaschen.

Allerheiligen-Kirsche; Cerise tardive ou de la Toussaint; St. Martins Amarelle; Monets Amarelle; Octoberkirsche — Teutscher Obstgärtner. Bd. 14. S. 93. Nr. 28. Tab. 6. — Eine mittelmäfsig grofse, etwas plattgedrückte Sauerkirsche, zur Classe der Amarellen gehörig. Ihre Höhe hat 7 Linien, ihre Breite 8, und die Dicke ist ihrer Höhe gleich. Auf der breiten Seite läuft eine seichte Furche vom Stiel herabwärts bis zum entgegengesetztem Ende und endigt sich am Blüthenpünctchen, das sich in einer kleinen Vertiefung befindet. Der Stiel steht in einer flachen Vertiefung, und ist dünn und lang. Die Farbe der noch nicht völlig reifen Kirsche ist hellroth, der ganz reifen braunroth. Die Schale ist sehr zart, so wie das Fleisch; gegen das Licht gehalten, erscheint diese Kirsche beinahe durchsichtig. Das Fleisch enthält vielen säuerlichen Saft, von angenehmen Geschmacke. Der Stein ist mehr lang, als breit; im Verhältnifs zur Frucht, sehr grofs. — Der Baum, der diese Kirsche trägt, hat die Eigenthümlichkeit, dafs seine Blüthenknospen nicht, wie bei andern Kirschen, nach Johannis für das folgende Jahr gebildet werden, sondern dafs er seine Blüthen

aus den erst im Frühjahre erwachsenen Sommertrieben treibt. Deswegen fängt er erst gegen Johannis an zu blühen, und liefert im Herbste immer reife Kirschen, bis Allerheiligen, so dafs man immer Blüthen, grüne und reife Kirschen an seinen Zweigen findet — *Christ.* — Man benutzt diese Kirsche vorzüglich zu Compots.

Allerlei-Würze; s. Myrtus Pimenta.

Allermannsharnisch; s. Gladiolus communis.

Allescheng's; ein in Süd-Deutschland bekanntes Essen aus wilden und zahmen Enten und Gänsen, ingleichen aus Puten, welche gebraten vom Bratenwender abgenommen, in der Brust eingekerbt, mit gefüllten Spitzmorcheln und Zwiebeln in den eingekerbten Brustschnitten ausgestopft, dann mit allerlei Gewürzen und kleingeschnittenem Schinken in ein Casseroll gethan, mit etwas gebranntem Mehle überstreuet, und in einer Citronenbrühe ausgekocht werden.

Allgut; s. Chenopodium bonus Henricus.

Alliaria; s. Erysimum Alliaria.

Alliatum; eine bei den Alten gewöhnliche Zubereitung aus halb zerstofsenen Mandeln oder Wallnüssen mit kleingeschnittenem Knoblauch und in Fleischbrühe eingeweichtem Brote, welche man zuweilen noch mit dem Moste schwarzer Trauben oder mit Kirschsaft färbte, und sich ihrer bediente, um manchen Speisen einen pikanten Geschmack mitzutheilen — *Platina* — *Cardanus* — *Bruyerinus.* —

Alligator; s. Lacerta Alligator.

Alligator-Birn; s. Laurus Persea.

Allium, der Lauch. Dies zahlreiche Pflanzengeschlecht gehört in die erste Ordnung der 6sten Classe, Hexandria, Monogynia.

1. Allium altaicum.

Pallas Reise. Bd. II. Anhang. S. 42. Tab. R.
Georgi Reise. Bd. I. S. 206. 303.

Diese auf den höhern Altaischen Bergen und an den Klippen um den Baikal wachsende Gattung ist ihres vortrefflichen gewürzhaften Geschmacks wegen bei den Buräten und andern Russischen Völkerschaften sehr beliebt. Neuere Botaniker, wie *Willdenow*,

halten diese Gattung für eine Spielart von Allium fistulosum; andere halten sie für die eigentliche Stammart von Allium Cepa.

2. *Allium Ampeloprasum*, *Linn.* (*Porrum Ampeloprasum* — *Miller*; *Scorodoprasum alterum* — *Bauhin*); DEUTSCH: *breitblättriger Lauch*; *wilder Lauch*; *Waldlauch*; *Aschlauch*; *Eschlauch*; HOLL. *wild Look*; DÄN. *vild Lög*; SCHWED. *Vildlök*; ENGL. *the great round-headed garlick*; *the Holm's garlick*; FRANZ. *l'ail à feuilles de poireau*; *l'ail sauvage*; RUSS. *Polewoi tschesnok.*
Linné Spec. pl. ed. Willdenow. Tom. II. P. I. p. 63.

Diese Gattung wächst in der Levante, in Sibirien, auf der englischen Insel Holm, und auch in Östreich, nach *Jacquin*, wild. In einigen Gemüsegärten Deutschlands ist sie unter dem Namen Sommer-Porré bekannt, wird aber, ihrer Empfindlichkeit gegen den Frost wegen, nur sparsam gebaut. Die Blätter und Zwiebeln werden von den Türken ihres angenehmen Geschmacks wegen, sehr geschätzt.

3. *Allium angulosum*, *Linn.* (*Allium petraeum umbelliferum*; *Allium montanum* — *Bauhin*; *Cepa scapo nudo.* — *Gmelin Sibir. I p.* 58. *tab.* 14. *fig.* 2. — *Allium radice senescente lignosa Haller*); DEUTSCH: *eckiger Lauch*; *Wiesenlauch*; *der kleine Narcissenlauch*; *der kleine Berglauch*; HOLL. *hoekige Look*; ENGL. *the angular stalked garlick*; FRANZÖS. *l'ail anguleux*; RUSS. *Myschei tschesnok* (*d. i. Mäuseknoblauch*); CHINES. *Kieutsai* — *Loureiro*; COCHINCH. *Cay he* — *Loureiro.*
Linné l. c. p. 76.

Man findet den eckigen Lauch in Sibirien, mehrern Gegenden Deutschlands, besonders in Thüringen, auf feuchten Wiesen wild wachsend. Die Tataren verspeisen die Zwiebel, und die Bewohner von Cochinchina bedienen sich der Blätter dieser Gattung zur Würzung mehrerer Speisen — *Loureiro.*

4. *Allium ascalonicum*, *L.* (*Cepa ascalonica* — *Morison hist.* 2. *p.* 383. *tab.* 14. *fig.* 3.; *Cepa*

sterilis — Bauhin; *hierobulbus*); DEUTSCH: *die Schalotte*; *Schlotte*, *Scharlotte*; *Scharlottenlauch*; *Aschlauch*, *Äschlauch*, *Efslauch*; *Schlottenzwiebel*; HOLL. *Chalotte*; DÄN. *Skalotlögen*; *Skalotten*; SCHWED. *Chalottenlök*; *Charlottenlök*; ENGL. *the ascalonian garlick*; *the eschallot or shallot*; *escallions*, *scallions*; FRANZ. *Echalotte*, *ail sterile*; ITAL. *Scalogni*; *cipolle malige*; SPAN. *Cebolla ascalonia*; *escalóna*; PORTUG. *Echalota*; BÖHM. *Ofsleych*; COCHINCH. *Cay nén* — Loureiro.

Linné a. a. O. p. 75.

Das Vaterland der Schalotten ist Palästina, besonders die Gegend von Ascalon, von woher sie durch die Kreuzfahrer nach Europa gebracht wurden — Hasselquist. Schon in den ältesten Zeiten wurden sie zur Speise benutzt — 4 Buch Mosis, Kap. 11. — Jetzt werden die Schalotten häufig in Deutschland, auch in Cochinchina gebaut. Die Schalotte hat eine zusammengehäufte Wurzel, welche aus vielen länglichten, durch dünne Häute verbundenen, röthlichen Wurzel-Zwiebeln besteht. Ihr Geruch ist streng, stark; ihr Geschmack ist sehr vielen Personen sehr angenehm, und hält die Mitte zwischen dem Knoblauch, der gemeinen Zwiebel und dem Porré. Man benutzt sie sehr häufig, um manchen Brühen und Fleischspeisen einen pikanten Geschmack mitzutheilen; auch findet bei Mehrern ein Salat viel Beifall, den man aus den Blättern der in Wasser weich gekochten Zwiebeln mit Öl und Essig bereitet. Vorzüglich werden die in Essig, mit Pfeffer, Gewürznelken und Muskatenblüthe eingemachten Schalotten geschätzt. Man pflegt sie zu Braten, als Zuspeise, zu geniefsen, auch den Ragouts und ähnlichen Speisen zuzusetzen. Um die Schalotten längere Zeit aufzubewahren, werden die aus der Erde genommenen Zwiebeln sorgfältig in Wasser abgewaschen, zuerst an einem luftigen Orte, sodann aber auf einem erwärmten Ofen getrocknet und auf diese Weise vorbereitet, in einem Fasse verwahrt. — In Ansehung ihrer diätetischen Eigenschaften kommen die Schalotten fast mit der gemeinen Zwiebel überein, sind indessen bei weitem weniger reizend und streng. — Eine Varietät ist: Cepa fissilis — *C. Bauhin*

(DEUTSCH:

(DEUTSCH: die kleine Zwiebel; der Johannislauch; HOLL. St. Jans Look; DÄN. St. Hans Lög; SCHWED. Johannis Lök; ENGL. the ciboule; St. Omer's garlick; FRANZ. la ciboule; la ciboulette; ITAL. cipollino; cipollina; SPAN. cebollino; cebolèta; PORTUG. cebolinha), welche von Mehrern mit Unrecht für eine Varietät des Schnittlauchs — Allium schoenoprasum — gehalten wird. Sie ist etwas gröſser; man streuet die kleinen abgeschnittenen Blätter roh auf Salat, Eyerkuchen u. s. w., um den Appetit zu reizen.

5. *Allium carinatum*, L. (*Ampeloprasum proliferum*; *Allium s. Molymontanum* — *Clusius*); DEUTSCH: *der Getreide-Lauch*; *der nachenförmige Lauch*; *Berglauch*; *Bergknoblauch*; *wilde Bergschnittlauch*; *die Bergzwiebel*; *die Lauchzwiebel*; *die Waldzwiebel*; *der Waldlauch*; HOLL. *gekielde Look*; DÄN. *vild Bierglög*; SCHWED. *Gallök*; ENGL. *the carinated garlick*; FRANZ. *ail à feuilles carinées*; SPAN. *ajo aquillado*.

Linné l. c. p. 70.

Man trifft den Berglauch an schattigen Orten in Deutschland, der Schweiz, in Preuſsen, Norwegen, Kamtschatka u. s. w. wildwachsend an. Die einfache, eyrunde Zwiebel ist geruchlos; der Geruch und Geschmack der Blätter, die man, besonders in Norwegen, als ein bewährtes Mittel gegen den Scorbut gebraucht, ist weniger streng und scharf, als bei den übrigen Knoblaucharten. Wenn die Kühe davon auf der Weide fressen, so erhält ihre Milch einen solchen Geschmack, als ob Lauch darin gekocht wäre. In Kamtschatka genieſst man sehr allgemein den wilden Knoblauch, besonders in Suppen — *v. Krusenstern*; auch soll man dort ein herbes Getränk daraus bereiten.

6. *Allium Cepa*, *Linn.* (*Cepa vulgaris*; *coepa*); GRIECH. Κρόμμυον; DEUTSCH: *der Zwiebellauch*; *die Zwiebel*; *Sommerzwiebel*; *Zibollen*; *Bollen*; *Zipolle*; *Zippel*; *Zierel*; HOLL. *Uijen*; *Ajuin*; DÄN. *Lögen*; *Rödlögen*; SCHWED. *Rödlök*; *Sipul*; ENGL. *the onion*; *the common onion*; *Chibbol*; FRANZ. *l'oignon ou ail à tige ventrue*; *ognon*; *l'oig-*

non des cuisines; ITAL. *Cipolla*; *Ceola*; SPAN. *Cebolla*; PORTUG. *Cebola*; RUSS. *Luk*; BÖHM. *Cybule*; POLN. *Cebula*; JAPAN. *Soo*; *Tito mosi* — *Thunberg*; CHINES. *Tsùm Xi*; COCHINCH. *Cay hang* — *Loureiro*.

Linné l. c. p. 80.

Höchst wahrscheinlich ist Afrika das eigentliche Vaterland der gemeinen Zwiebel; denn schon vor mehr als 2000 Jahren vor Christi Geburt waren die Zwiebeln ein so beliebtes National-Gericht der Ägypter, dafs die Israeliten sich über ihre Entbehrung bei ihrem Abzuge aus Ägypten laut beklagten (4 Buch Mos. Kap. 11. V. 5). Die Ägypter bezeugten den Zwiebeln sogar göttliche Verehrung — *Plinius* hist. nat. l. 19. c. 6. —, wiewol sie von den ägyptischen Priestern selbst, wie *Plutarch* versichert, aus mehrern Ursachen verabscheuet wurden; theils nämlich deshalb, weil sie die Augen so leicht zum Thränenausflusse reizten, dadurch aber die Feier festlicher Tage störten, theils deshalb, weil ihr Genufs viel Durst erregte, sich mithin nicht für die Fastenden pafste. In ganz Europa werden die Zwiebeln, so wie auch in China und Cochinchina sehr häufig auf Äckern und in Gärten gebauet. In Ägypten sind noch jetzt die Zwiebeln eine Lieblingsspeise der Einwohner und die fast einzige Nahrung der ärmsten Classe. Die ägyptischen Zwiebeln sind aber auch, so wie überhaupt alle in heifsen Ländern wachsende Zwiebeln, von vorzüglicher Güte, haben einen süfsen, angenehmen, im mindesten nicht scharfen Geschmack, und sehen blendend weifs aus; ihre Schichten sind von einem viel zärtern und feinern Gewebe, als man an irgend einer andern Gattung wahrnimmt. Werden sie versetzt, so arten sie aus; ihre Güte hängt also offenbar vom Boden und Klima ab; jedoch verdienten sie, ihrer gröfsern Fruchtbarkeit wegen — indem sie proliferirend sind — auch bei uns mehr angebaut zu werden. S. LITER. Nr. 2694. — Man verkauft sie in Ägypten auf den Märkten roh sowol, als gekocht, für sehr wenig Geld, und geniefst sie bald roh, bald geröstet, mit geröstetem Fleische — ein Gericht, welches die Türken *Kebab* nennen — bald in Form einer dicken Suppe, die sehr wohl-

schmeckend seyn soll — *Hasselquist.* — In Darfur wachsen die Zwiebeln zwar auch häufig, ohne jedoch die Schmackhaftigkeit der Ägyptischen zu besitzen. In Persien sind die Zwiebeln ebenfalls grofs, und süfs, wie Äpfel — *Chardin.* — In der Landschaft Baku — in der West-Persischen Provinz Schirwan, am caspischen Meere — giebt es eine Art länglicher, rother, ebenfalls sehr wohlschmeckender Zwiebeln. — Nicht minder trefflich und mild sind die auf mehrern Inseln des Archipelagus und in der Türkey wachsenden Zwiebeln; auch hier geniefst man sie sehr allgemein, selbst roh zum Nachtisch, mit Salz und Brot. Die spanischen, italiänischen, besonders die von *Cardanus* bereits gepriesenen Bologneser und Römischen Zwiebeln sind ebenfalls sehr lieblich süfs, und mild; — man kocht sie ganz, als Zugemüse, zum Rindfleisch. — Auch im südlichen Frankreich cultivirt man die Zwiebeln mit vieler Sorgfalt. — In Hinsicht der Gestalt und Farbe unterscheidet man mehrere Arten Zwiebeln, und die Handels-Gärtner pflegen sie vorzüglich nach gewissen Landschaften, woselbst sie in vorzüglicher Güte gedeihen, zu benennen; z. B. Ägyptische, Spanische, Holländische, Braunschweigische u. s. w. — Mehrentheils zieht man die Zwiebeln aus Saamen — Saamenzwiebeln. — Trocknet man sie, um sie im Frühlinge in's Land zu setzen, so heifsen sie Satzzwiebeln, Steckzwiebeln. Um ihren Wachsthum zu befördern, bricht man die Blätter ab, oder verschneidet sie mit einem Messer — Schnittzwiebeln. — Die Haupt-Varietäten der Zwiebeln lassen sich auf folgende zurückbringen:

I. mit runder Wurzel; hieher gehören:

1. die rothe Zwiebel — Cepa vulgaris, floribus et tunicis purpurascentibus *Bauhini*; FRANZ. Oignon rouge.

2. die weifse Zwiebel; FRANZ. Oignon blanc. Sie ist milder von Geschmack, als die rothe. Abarten von dieser sind:

a. die Satzzwiebel, Steckzwiebel, weifse ägyptische Zwiebel.

b. die weifse spanische Zwiebel; beide sind von süfslichem, milden Geschmacke. — Dafs die spanische Zwiebel keine selbstständige Art sey, beweist ihr Ausarten in unsere gewöhnliche Sommerzwiebel.

3. die kleine, weifse Florentiner Zwiebel; FRANZ. le petit oignon blanc de Florence.

II. mit länglicher Wurzel — Cepa oblonga. — Hieher gehören:

1. die grofse, ovalrunde portugiesische Zwiebel; ENGL. large Portugal Onion — *Miller*.

2. die ovalrunde Strafsburger Zwiebel; ENGL. the Strafsburgh-Onion — *Miller*.

Bei mehrern Handels-Gärtnern kommen noch gelbe Holländische und braunrothe Zwiebeln, als Abarten, vor. Überhaupt ändern sich die Farben der Zwiebeln auf mannichfaltige Weise ab, und entstehn dadurch, wenn man Zwiebeln von verschiedenen Farben unter einander zur Saat aussetzt. — Nach *Fourcroy's* und *Vauquelin's* chimischer Untersuchung — LITERAT. Nr. 2695 — sind die Bestandtheile der Zwiebeln: ein weifses, scharfes, flüchtiges, stark riechendes Öl; Schwefel, der mit dem Öle verbunden ist, und ihm seinen stinkenden Geruch mittheilt; eine grofse Menge unkrystallisirbaren Zuckers; viel Schleim; Phosphorsäure, theils in freiem Zustande, theils mit Kalk verbunden; Essigsäure; eine vegetabilisch-thierische Substanz, die in der Wärme gerinnt und Ähnlichkeit mit dem Kleber hat; eine kleine Quantität citronsauren Kalks, und ein sehr zarter zelliger Stoff, welcher thierisch-vegetabilische Materie enthält. Sehr gewöhnlich und allgemein verbreitet ist der Gebrauch der Zwiebeln in der Küche, vorzüglich als Zusatz zu mehrern Speisen. Man geniefst sie:

a. roh, mit etwas Salz vermischt auf Brot, bei uns zwar selten, desto häufiger aber in Rufsland und Polen. Auch benutzt man sie roh, kleingeschnitten, als Ingredienz mancher Salate und

Brühen, ingleichen zur Bereitung mehrerer Arten von Würsten;

b. kleingeschnitten, mit Butter oder mit kleingeschnittenem Specke gebraten, als Zusatz zu manchen Saucen, mit denen man Lactuk-Salat, Fische, Kartoffeln und manche Mehlspeisen zu genieſsen pflegt;

c. gedämpft und gekocht. So pflegt man sehr allgemein eine beliebige Anzahl Zwiebeln, ganz, oder auch zerschnitten, mit Fleisch, Fischen und manchen Gemüsen zu kochen, um diesen einen pikanten Geschmack mitzutheilen. Gewöhnlich werden sie dann beim Anrichten der Speisen weggelassen und nicht mit genossen, wiewol manche Personen die so ausgekochten Zwiebeln mit genieſsen. In manchen Ländern, z. B. in Frankreich, Spanien, Italien u. s. w. liebt man Zwiebelsuppen, die auf mannichfaltige Weise bereitet werden können, oft aber nur sehr einfach, durch das Kochen einer beliebigen Portion kleingeschnittener, in Butter oder mit Speckschnittchen gebratener Zwiebeln, in Wasser oder Bouillon zubereitet, und über geröstete Semmelscheiben angerichtet werden. — Zuweilen genieſst man Zwiebeln — und zwar besonders die süſsen Ägyptischen und Spanischen, gekocht, in Scheiben, der Länge nach, geschnitten, mit Öl und Essig, als Salat; zuweilen auch als Zugemüse; bald in Bouillon gekocht, mit Parmesan-Käse und mehrern Gewürzen vermischt und mit Eygelb legirt; bald mit einer feinen Farce gefüllt, in Bouillon weich gekocht und mit einer pikanten Sauce, z. B. einer Sardellen-Sauce, angerichtet. Seltner und nicht allgemein beliebt sind mehrere künstliche Zubereitungen der Zwiebeln, z. B. mit gebackener Eyermilch, mit Eyern und Parmesankäse zubereitet; in Pastetenform u. s. w. Bereits *Apicius* erwähnt mehrerer solcher künstlicher Zubereitungsarten der Zwiebeln.

d. Die kleinen weiſsen Florentiner Zwiebeln werden auch, wie die Schalotten, nachdem sie vorher in Salzwasser eingeweicht worden sind, in starkem Weinessig, mit allerlei Gewürzen gekocht, ein-

gemacht, und dienen dann als Zusatz zu manchen Brühen und an Ragouts, werden auch zum Braten genossen. — Schon *Paulus Aegineta* erwähnt der in Essig eingemachten Zwiebeln als eines guten Erweckungsmittels des Appetits.

Die Zwiebeln besitzen, wie dies sich schon aus der oben angegebenen chimischen Analyse vermuthen läfst, eine grofse Schärfe, die jedoch nach den mannichfaltigen Arten derselben sehr verschieden ist (*Galen* setzt sie daher in den 4ten, *Aetius* dagegen nur in den 2ten Grad der Hitze) — und enthalten nur wenig nährenden Stoff. Ihr Genufs befördert sowol die Absonderung des Urins, als die des Schweifses. Durch ihren Reiz auf das Saugader-System lösen sie die dicken und zähen Säfte auf. Nur selten bedient man sich indessen jetzt noch ihrer innerlich als eines Arzneimittels, wiewol man ehemals z. B. ihren mit Zucker vermischten Saft gegen Wassersucht und Scorbut anwandte. Häufig indessen ist noch jetzt ihr äufserlicher Gebrauch und zwar, gekocht, mit Schweineschmalz zusammengerieben, oder in Asche gebraten, sowol allein, als unter Kataplasmen gemischt, um die Eiterung von Abscessen, Furunkeln u. s. w. zu befördern; auf den Nabel gelegt, um den Urinabgang zu befördern, wie noch in neuern Zeiten *Consbruch* empfahl; unter die Fufssohlen angebracht, um, besonders bei Kindern, in mehrern Krankheitsformen ableitend zu wirken u. s. w. Mäfsig genossen erregen sie den Appetit, und erhöhen den Geschmack der mit ihnen zubereiteten Speisen. Zu reichlich und zu häufig genossen aber erregen sie, zumal bei den an ihren Reiz nicht gewöhnten Personen, Blähungen, Kopfschmerzen, und sollen, wie unter andern *Bauhin* bemerkte, die Sehkraft schwächen. — *Bonnard* — Liter. Nr. 2693 — leitet sogar von ihrem in Ägypten so häufigen Genusse die dort endemischen Augenkrankheiten ab. Mehrere Personen haben eine Idiosynkrasie gegen die Zwiebeln, und verabscheuen ihren Genufs selbst in der unbedeutendsten Quantität. Roh genossen verursachen sie einen sehr unangenehmen Athem, welcher Unbequemlichkeit indessen jedoch leicht abgeholfen werden kann, wenn man einige rohe Petersilienblätter

zerkaut — *Bryant.* Es ergiebt sich aus dem bisher über die Eigenschaften der Zwiebeln Gesagten: dafs ihr Genufs reizlosen, schlaffen, phlegmatischen Subjecten nicht nur unschädlich, sondern selbst nützlich sey, indem dadurch die Absonderung des Urins und Schleims vermehrt wird; dagegen schadet er allen reizbaren, vollblütigen Personen, wie schon *Galen* — Aliment. fac. lib. 2. c. 71. — die Salernitanische Schule und andere ältere Diätetiker mit Recht behaupteten, so wie allen, die an hervorstechender Magenschwäche leiden, indem sie bei letztern leicht Überreizung des Magens und als Folge davon Aufstofsen und Blähungen hervorbringen. — Durch das Kochen verlieren sie sehr ihre Schärfe, und werden dadurch also der Gesundheit zuträglicher. — Ob die Zwiebeln mit Schwämmen und Muscheln gekocht die Giftigkeit dieser dadurch anzeigen, wenn sie schwärzlich werden, ist zweifelhaft. — Auch die jungen Blätter der Zwiebeln pflegen, wiewol selten, kleingeschnitten roh unter Salat gemischt, ingleichen auf Butterbrot gestreuet, genossen werden.

7. *Allium fistulosum, L.* DEUTSCH: *die Winterzwiebel*; *der Hohllauch*; *die Gartenzwiebel*; *lange Bollen*; *Fleischlauch*; *Jacobszwiebel*; *röhrenstieliges Lauch*; HOLL. *Ajuin*; *lange spaansche Ajuin*; DÄN. *huullögen*; SCHWED. *Piplök*; *Kållöck*; ENGL. *the welsh Onion*; FRANZ. *l'ail fistuleux*; *l'oignon de Strasbourg*; SPAN. *Ajo fistuloso*; JAPAN. *Onegi*, *Oningi* — *Thunberg.* *Vergl. Allium altaicum*, *Pallas.*

Linné l. c. p. 81.

Ist wol die Cepa oblonga — s. oben unter Allium Cepa. Man nennt sie Winterzwiebel, weil man sie im Winter auf dem Lande stehn läfst, deshalb man sie später säet, als die gewöhnliche Sommerzwiebel; und Hohllauch, weil sie hohle Stengel treibt. Man hat sowol rothe — Cepa oblonga rubra — *J. Bauhin*, als weifse — Cepa oblonga alba — *J. Bruhin.* Das Vaterland dieser Zwiebelart ist unbekannt; doch ist zu vermuthen, dafs sie in den nördlichen Gegenden, wahrscheinlich in Sibirien, einheimisch sey, weil sie bei uns die strengsten Winter,

fast in jedem Erdreiche, verträgt. Sie wird in England, Deutschland und andern Ländern gebauet. Ihr Geruch ist angenehm, schwach; ihr Geschmack süſslich scharf. Die Wurzeln werden im Frühjahre und Sommer gebraucht, und die Blätter als Gewürz zu Suppen gesetzt, welche deshalb sehr beliebt sind, weil sie das ganze Jahr hindurch, auch im Winter, im frischen Zustande zu haben sind, und im Frühjahre die Stelle junger Zwiebeln vertreten.

8. *Allium nigrum*, L. (*Allium multibulbosum* — *Jacquin Austr. I. p. 9. tab. 16* — *Allium monspessulanum* — *Gouan*); DEUTSCH: *schwarzer Lauch*; ENGL. *the broad-leav'd garlic*; *black garlic.*

Linné l. c. p. 78.

Diese dem Allium senescens ähnelnde Lauchart wächst in Nord-Afrika, dem südlichen Frankreich und wird um Wien in den Gärten gezogen. Der Geruch ist kaum lauchartig; der Geschmack etwas mehr.

9. *Allium odorum*, L. DEUTSCH: *der wohlriechende Lauch*; *gutriechender Lauch*; HOLL. *de ruikende Look*; ENGL. *sweet Garlic.*

Linné l. c. p. 76.

Wächst in Deutschland und Italien. Die Blumen sind sehr wohlriechend. Man bedient sich der wohlschmeckenden Zwiebel, deren Geschmack die Mitte zwischen der gemeinen Zwiebel und dem Knoblauch hält, häufig in China und Cochinchina zur Würzung der Speisen.

10. *Allium oleraceum*, L. (*Allium bicorne proliferum* — *Bauhin*; *Allium silvestre bicorne*; *Allium s. Moly montanum* — *Clusius*; *Cepa oleracea* — *Bernhardi*; *Allium virens* — *Lamark*); DEUTSCH: *der Gemüselauch*, *Kohllauch*; *Wiesenlauch*; *Wasserlauch*; HOLL. *Moeskruidige Look*; DÄN. *Kaallög*; *Skovlög*; SCHWED. *Anglök*; ENGL. *the purple-striked garlik*; FRANZ. *l'ail verdâtre*; SPAN. *Ajo de hortaliza.*

Linné l. c. p. 74.

Man findet diese Art auf Triften, Kornfeldern, in den Weinbergen in England, und in Deutschland (z. B. bei Rostock — *Link*) wild wachsend, und benutzt hin und wieder die Wurzeln sowol, als die Blätter, wie die von der gemeinen Zwiebel.

11. *Allium Porrum*, *L.* (*Porrum commune capitatum* — *Bauhin*; *Porrum sativum* — *Miller*); GRIECH. πράσον; πάρσον; πάῤῥον; DEUTSCH: *der spanische Lauch*, *der zahme Lauch*; *Lauch*; *der Porré*; *Porrélauch*; IN SCHWABEN: *Pfarren*; IN MECKLENBURG: *Burré*; IN ÄLTERN DEUTSCHEN SCHRIFTEN: *Por*; *Porn*; *Wafsleuch*; *Preislauch*; HOLL. *Prey*; *Porreye*; *Porreylook*; DÄN. *Porre*; *Borre*; *Porrelög*; *Purrelög*; SCHWED. *Purio*; *Puriolök*; ENGL. *the purret*; *the common leek*; FRANZÖS. *le poireau*, *ou l'ail à tuniques*; *Porreau*; *Poreau*; ITAL. *Porro*; *Porrina*; *Porreta*; SPAN. *Ajo-puerro*; *puerro*; *ajo porruno*; PORTUG. *Alho porro*; RUSS. *Pras*; *Luk*; POLN. *Plodziszek*; *luczek*; *luk*; *por*; HEBRÄISCH: חָצִיר; IN CAIRO: *Korrat* — *Forskal*.

Linné l. c. p. 64.

Blackwell herb. tab. 421.

Wahrscheinlich ist das Porrum oder der Porrus der Alten diese Lauchart. Das Vaterland dieser in unsern Gemüsgärten allgemein bekannten und cultivirten Pflanze — vielleicht nur einer bloſsen Abänderung des Allium Ampeloprasum — ist ungewiſs. Der ägyptische Porré, dessen ebenfalls bereits im 4ten Buche Mosis, Kap. 11, als einer sehr beliebten Speise erwähnt wird, ist ungleich schmackhafter, als der in europäischen Gärten cultivirte. Noch jetzt wird er in Ägypten sehr häufig klein gehackt mit den meisten Speisen genossen. — Schon *Apicius* erwähnt mancher Zubereitungen von Speisen mit Porré. Allgemein ist auch bei uns die Benutzung der Blätter und der Zwiebeln des Porré, roh und gekocht, als Zusatz zu mehrern Speisen, besonders Fleischsuppen, Kartoffeln u. s. w.. Der Porré ähnelt den Zwiebeln sehr, ist aber bei weitem weniger reizend und strenge, daher er auch eher von Personen, die an schwacher Verdauung leiden, vertragen wird, ohne Blähungen

zu erregen, vorausgesetzt, dafs er nicht mit zu vielem Fett überhäuft ist. Doch beschwert der übermäfsige Genufs des Porré allerdings den Magen, soll die Sehkraft ebenfalls schwächen, unruhige Träume verursachen, und zum Beischlafe reizen. — Die bereits von *Hippocrates* angegebene diuretische, Nieren- und Blasensteine auflösende Kraft des Porré scheint durch die Versuche des *Lobb*, so wie durch *v. Haller's* Versicherung, bestätigt zu werden. In Italien sollen die gepülverten Wurzelfasern der Porré-Zwiebeln täglich einige Mal Theelöffelweise mit weifsem, säuerlichen Wein genommen, als ein sehr wirksames Lithontripticum bekannt seyn. — Der ausgeprefste Saft mit Honig soll wider die Bisse giftiger Thiere dienen. Der ehemals ebenfalls officinelle Saame des Porré wirkt stark auf den Harn, und soll, wie schon die Alten behaupteten, gegen zu starke Blutflüsse nützen. — Man unterscheidet den Sommer- und Winter-Porré. Ersterer — Allium ampeloprasum — der unsere Winter nicht gut verträgt, wird besonders in Frankreich gebauet, und soll von feinerm Geschmacke seyn, als der bei uns gewöhnlichere Winter-Porré. Vom gemeinen Porré — Porrum vulgare, Porrum commune capitatum — unterscheidet sich eine Abart, die unter dem Namen: Porrum sectile, bekannt ist. Sie soll die nämliche seyn, welche die Gärtner DEUTSCH: Perllauch; ENGL. the London Leek; SPAN. Porrino, nennen. — Der Perllauch führt den Namen, weil seine Zwiebeln perlförmig und perlfarbig sind. Man erzieht ihn aus den kleinen Nebenschöfslingen des Porré, die man zeitig im Frühjahre einpflanzt, und durch nachheriges Abschneiden des Blumenschafts verhindert, Saamen treiben zu können. Sobald die Blätter im Herbste trocken werden, verpflanzt man die Zwiebeln auf's Neue, und erhält dann schon im Junius des folgenden Jahrs eine Menge kleiner, weifser und glänzender Zwiebeln, die man dann wieder zur Fortpflanzung im Herbste einpflanzt. — Es ist übrigens der Perllauch vom Geschmack feiner, als der gewöhnliche Porré.

12. *Allium sativum*, *L.* GRIECH. *τὸ σκόροδον*; DEUTSCH: *der gemeine Lauch*; *der Gartenlauch*;

der Knoblauch; Knobloch; Knufflock; Knaflock; starkriechender Lauch; HOLL. *Knoflook*; *Knoplook*; *Look*; *tamme Look*; DÄN. *Hvidlögen*; SCHWED. *Hvitlöken*; ENGL. *the common or cultivated garlick*; FRANZ. *l'ail commun ou cultivé*; *l'ail*; ITAL. *aglio commune*; SPAN. *ajo commun o sativo*; *ajo*; PORTUGIES. *alho commun*; *alho*; RUSS. *Tschesnok*; POLN. *Czosnek*; IN CAIRO: *Tom* — *Forskal*; JAPAN. *Kei*; *Kiu*; *Müramüra*; *Qonira* — *Thunberg*; CHIN. *Suón* — *Loureiro*; COCHINCH. *Caytoi* — *Loureiro*.

Linné l. c. p. 68.

Der auch in unsern Gemüsgärten, doch mehr in Thüringen u. s. w., cultivirte gemeine Knoblauch soll ursprünglich aus Sicilien stammen. Die Wurzel ist ein rundlicher Bollen, der in einer trocknen, weifsen, mit 4 Klappen versehenen Haut eingeschlossen ist; dieser Bollen besteht aus vielen kleinen Zwiebeln, welche bündelweise in einer 2—3fachen Ordnung liegen, davon jedes Bündel mit einer besondern Haut umgeben ist. In jedem Bündel sind etwa 5—6 solcher kleinen Zwiebeln befindlich, die man Zehen oder Kerne, FRANZ. les Gousses, nennt, deren jede wieder mit einer eigenen Haut versehen ist. Die Knoblauch-Zwiebel besteht aus einer weifsen, schwammichten, fleischigen Substanz. Unstreitig besitzt von allen Arten des Lauch-Geschlechts diese den strengsten, eigenthümlichsten Geschmack, der einigermaafsen dem des stinkenden Asands ähnelt. — Nach *Cadet's* chimischer Untersuchung — LITERAT. Nr. 2688 — enthält der aus den gereinigten Zwiebeln durch Quetschung und Auspressen gewonnene dicke, zähe, klebrige, das Lackmufs-Papier schwach röthende Saft, Eyweifsstoff, und eine grofse Menge Schleim. Bei der Destillation mit Wasser erhielt er aus dem Knoblauch sehr wenig citrongelbes, ätherisches Öl, welches im Wasser zu Boden sank, und aufserordentlich flüchtig, äufserst scharf und so reizend war, dafs es, auf die Haut gestrichen, einen unerträglichen Reiz und Schmerz verursachte. Der Weingeist zieht aus dem Knoblauch eine gelblich-rothe Tinctur, die bei dem Verdunsten eine braune, sehr scharfe, an der Luft etwas feucht werdende Extractiv-

substanz zurück läfst. — Aus den Resultaten der *Cadetschen* Analyse lassen sich für die Bestandtheile des Knoblauchs folgende Schlüsse ziehn: Er besteht 1) aus dem erwähnten ätherischen Öle, das $\frac{1}{500}$ des Ganzen darin ausmacht, und von welchem allein seine reizende Eigenschaft abhängt, die er daher auch beim Austrocknen verliert, weil dann jenes Öl verflüchtiget wird; 2) aus Schleim, der in so grofser Menge darin enthalten ist, dafs er fast die Hälfte desselben ausmacht; 3) aus Eyweifsstoff. Die gemeinen Zwiebeln und Schalotten enthalten weder jenes Öl, noch den Schleim, unterscheiden sich dadurch also wesentlich vom Knoblauch. — Man bediente sich ehedem des Knoblauchs öfters, jetzt aber seltner innerlich, als eines nicht unwirksamen, die Nervengeflechte des Unterleibes und der Lungen reizenden, die Secretion des Schweifses und Harns befördernden, und die Würmer tödtenden Arzeneimittels, gegen mehrere Krankheitsformen, besonders gegen Wassersucht, Lithiasis — in der Form eines mit Wein oder Branntewein bereiteten Aufgusses — (*Forest* observ. med. l. 24. obs. 25. schol. LITERAT. Nr. 2687). Asthma — in der Form von damit bereiteten Molken — (*Bergius*) und Wurmsucht. Gegen letztere Krankheit bedient man sich, nach *Rosenstein*, eines mit Milch aus den zerquetschten Zwiebeln bereiteten Aufgusses, sowol innerlich, als auch, besonders gegen Askariden, in Form von Klystieren. Als örtlich reizendes Mittel wendet man den ausgeprefsten Saft gegen Flechten an, nnd bringt solchen auch, auf Baumwolle getröpfelt, in den Gehörgang bei rheumatischer Taubheit u. s. w. Dafs der Knoblauch ein Gegengift gegen den Vipernbifs sey, versichern mehrere ältere Ärzte, wie *Aemilius Macer*; und dafs er wider ansteckende Krankheiten und selbst gegen die Pest schütze, wenn man nur ein Stückchen davon in den Mund trägt, wird gleichfalls behauptet. — Mehrere Gallische Völkerschaften pflegten ehedem im May Knoblauch mit frischer Butter zu geniefsen, um sich dadurch das Jahr hindurch vor Krankheiten zu schützen — *Bruyerinus.* — So sehr der Knoblauch seines strengen, eigenthümlichen Geschmacks und Geruchs wegen sehr vielen Personen äufserst zuwider ist, so war sein Ge-

brauch, als Nahrungsmittel sowol, doch vorzüglich als Zusatz zu mehrern Speise-Bereitungen, seit den ältesten Zeiten, besonders im Oriente, sehr allgemein verbreitet und ist es noch jetzt. Die alten Ägypter, von denen seine Benutzung zu den Israeliten überging, bewiesen ihm göttliche Ehre, wie der Zwiebel; dagegen wurde er von den Griechen so verabscheuet, dafs diejenigen, welche ihn genossen, von dem Dienste der Mutter der Götter ausgeschlossen waren — *Athenaeus*, Deipn. l. x. — Die Römer gaben ihn den Soldaten, weil sie glaubten, dafs sein Genufs den Muth vermehre; auch war er eine gewöhnliche Speise der Römischen Schiffer. Noch jetzt ist er sowol roh, als gekocht, nicht blofs als Zusatz zu mehrern Speisen, sondern auch als Gemüse, eine Lieblingsspeise fast aller Völkerschaften des Orients, insbesondere der Ägypter, Türken und Russen. Ausserdem finden die Polen, die Spanier, Italiäner, und die Bewohner des südlichen Frankreichs ein grofses Behagen an seinem Genusse. Die Ungern bedienen sich seiner häufig, um sich vor den nachtheiligen Folgen des schlechten Wassers zu schützen. — In Schweden benutzt man ihn sehr gewöhnlich zum Einmachen der Gurken. — In Deutschland bedient man sich des Knoblauchs weniger allgemein, am öftersten noch zum Spicken der Hammel- und Kalbskeulen, so wie der Kalbslebern, ingleichen als Zusatz zu Ragouts und zu manchen Brühen, auch um damit junge Kürbisse und die sogenannten Senf-Gurken einzumachen. — Da der Knoblauch so ausgezeichnete Schärfe hat, so gehört er auf keine Weise zu den indifferenten Nahrungsmitteln, und darf mithin nie in zu grofsem Übermaafse und zu oft genossen werden. Allen zu Blutwallungen geneigten, reizbaren und empfindlichen Personen, allen, die an Gicht und an der Lustseuche leiden, so wie allen Schwangern ist sein Genufs abzurathen; dagegen er, wegen seiner, die Nervengeflechte des Unterleibes reizenden, Kraft, die Verdauung befördert und zum Appetite reizt, den Abgang der Blähungen befördert, und in dieser Hinsicht allen phlegmatischen, reizlosen, verschleimten, an grobe Speisen und viele Bewegung gewöhnten Personen, mäfsig genossen, zu empfehlen ist, wie

bereits *Galen* bemerkte. Eben dieser, die Verdauung befördernden, Eigenschaft wegen, ist sein Gebrauch bei allen, wegen ihrer öftern Fasten, an schwer verdauliche, grobe Nahrungsmittel gewöhnten Völkern so allgemein verbreitet und beliebt. Dafs der Genufs des Knoblauchs auf eine wunderbare Weise die nach übermäfsigen, schweren körperlichen Arbeiten gesunkenen Lebenskräfte schnell aufreizen soll, daher man ihn den Geleerensclaven dann zu kauen giebt, wenn sie in vorkommenden Fällen ihre ganze Kraft anwenden sollen, versichert *Quercetanus* — Diaetet. polyhistor. l. 3. c. 2. — Übermäfsig genossen soll der Knoblauch die Sehkraft schwächen — *Sennert* instit. lib. 4. part. 1. c. 3. —; und dafs die scharfen Theilchen desselben zum Nachtheile der Gesundheit eingesogen werden, scheint der unerträgliche Geruch zu beweisen, den die Ausdünstung aller der Personen hat, die ihn zu reichlich geniefsen. Dafs er, gekocht genossen, weniger reizend sey, als roh, bedarf kaum bemerkt zu werden.

13. *Allium schoenoprasum*, *L.* (*Porrum sectivum juncifolium* — *Bauhin*); DEUTSCH: *der Binsenlauch*, *Brislauch*; *Beestlauch*; *der Graslauch*; *Schnittlauch*, *Schnittling*; *Schnittzwiebel*; *Spaltlauch*; *Winterzwiebel*; *Jacobszwiebel*; *Suppenlauch*; HOLL. *Bieslook*; *Sny-Prey*; DÄN. *Graslög*; SCHWED. *Gräslök*; ENGL. *Chives or cives*; *common cives*; FRANZ. *la civette ou ail joncoïde*; *Cive*, *cives*; ITAL. *cipoletta maligia*; SPAN. *cibollino de Inglaterra*; PORTUG. *Cebolinha de Ingalaterra.*

Linné l. c. p. 81.
Kniphoff Cent. 8. *Nr.* 4.

Der Name: Schoenoprasum, ist zusammengesetzt aus dem griechischen: *σχοῖνος*, junctus, und *πράσον*, porrum. — Den Schnittlauch findet man in einigen Gegenden Deutschlands, in der Schweiz, in Schweden, besonders in Öland und Gothland, so wie auch in Sibirien wildwachsend; bei uns wird er häufig in Gärten gebauet. Man benutzt von dieser Art weniger die zwar zahlreichen, aber nur kleinen, kegelförmigen, weifsen und glatten Zwiebeln, von schwa-

chem, jedoch angenehmen Geschmacke, mehr aber die pfriemenförmigen hohlen Blätter, deren Geschmack angenehm lauchartig ist, und die nach dem Abschneiden um so schöner und zarter wieder hervorwachsen, auf mannichfaltige Weise. Bald werden sie — wie besonders in Schlesien — an Suppen und Saucen; ingleichen als Gemüse, an Rind- und Hammelfleisch gekocht; bald roh, klein gehackt an mehrere Eyerspeisen, so wie an Salate gethan, zu geräucherten Schinken und Spickgänsen, auch auf Butterbrot gestreuet, gegessen. Da diese Blätter einen unverkennbar scharfen Geschmack haben, so muſs man sie ebenfalls nur mäſsig genieſsen.

14. *Allium scorodoprasum*, L. (*Allium sativum alterum s. Allioprasum* — *Bauhin*; *Ophioscorodon*); DEUTSCH: *Rockenbollen-Lauch*; *die Rocambole*; *Rockenbolle*; *Lauchknoblauch*; *Aberlauch*; *Abrauch*; *der Groſslauch*, *Graslauch*; *der Schlangenlauch*; *zahmer Knoblauch*; *Ackerknoblauch*; *Feldknoblauch*; *der welsche Knoblauch*; *spanischer Knoblauch*; *die spanische Schalotte*; HOLL. *noordsche Look*; DÄN. *Skovlög*; *Agerlög*; *Gräslög*; SCHWED. *Råckenboll*; ENGL. *the rocambole*; *the vipers garlick*; FRANZÖS. *l'ail rocambole*; *roquembole*; *ail porreau*; *ail d'Espagne*; *échalotte d'Espagne*; *l'ail serpentin*; ITAL. *scorodopraso*; *aglio porro*; *rocambola*; SPAN. *ajo scorodopraso*, *ó sea ajopuerro*; *rocambola*; *ajo de Espagna*; PORTUG. *scorodopraso*; *alhoporro*; *rocambola*; *echalota de Hespannha*.

Linné a. a. O. S. 69.

Diese Lauchart wächst in mehrern Gegenden Deutschlands z. B. auch in Mecklenburg, bei Warnemünde — *Wredow*, vorzüglich aber in Schweden und Dänemark wild. Ihre Cultur, wodurch sie einen feinern Geschmack erhält, ist in mehrern Gemüsgärten nicht ungewöhnlich. Der Geschmack der weiſsröthlichen Zwiebel hält die Mitte zwischen dem des Knoblauchs und des Lauchs. — In Schweden bedient man sich ihrer häufig, um Kohl und andere Gemüsarten schmackhaft zuzubereiten. Noch gebräuchlicher aber sind die kleinen, weit feiner schmek-

kenden, runden Zwiebeln, von violetter Farbe, die sich in der Dolde dieser Lauchart erzeugen. Diese benutzt man häufig, um den Geschmack mancher Gerichte und Saucen zu erhöhen. So spickt man z. B. damit Hammel- und andere Braten, und bestreicht mit den zerschnittenen Zwiebeln die Geschirre vor dem Anrichten der Speisen, welches hinreicht, um diesen einen pikanten Geschmack mitzutheilen.

15. *Allium senescens*, *Linn.* (*Allium montanum, foliis narcissi, majus* — *Bauhin*; *Allium narcissifolium* — *Scopoli*); DEUTSCH: *grauwerdender Lauch*; *der altwerdende oder veraltende Lauch*; *der grofse Narcissenlauch*, *oder Bergnarcissenlauch*; HOLL. *veroudende Look*; ENGL. *the narcissus-leav'd garlick.*
Linné a. a. O. S. 75.
Kniphoff Cent. 8. *nr.* 5.

Es wächst diese Lauchart in der Schweiz, in Sicilien, Sibirien und einigen Gegenden Deutschlands wild. In Sibirien werden die Zwiebeln dieser Lauchart, die, mit zunehmendem Alter, holzicht werden und dann mit einer grofsen Menge grauer Zasern umgeben sind — daher der Name: senescens — roh, auf Brot, und die Blätter, welche denen der gemeinen Narcisse ähneln, in Kohlsuppen gegessen.

16. *Allium triquetrum*, *Linn.* (*Allium pratense*; *Moly parvum, caule triangulo* — *Bauhin*); DEUTSCH: *dreyeckiger Lauch*; HOLL. *de driekantige Look*; ENGL. *the triangular garlick*; FRANZÖS. *l'ail triangulaire.*
Linné a. a. O. p. 80.

Es wächst der dreieckige Lauch in Spanien wild. In Marocko wird er häufig cultivirt und statt des Porré benutzt — *Schousboet*; so auch in China und Cochinchina — *Loureiro*. Der Geruch und Geschmack desselben ist angenehm, nicht sehr streng.

17. *Allium ursinum*, *L.* (*Allium silvestre latifolium* — *Bauhin*; *Allium paniculatum* — *Lamark*); DEUTSCH: *Bären-Lauch*; *Rams*, *Ramsel*, *Ramser*, *Ramseren*, *Ramisch*, *Ramus*, *Rämsel*,

sel, Ramsche, Remse, Rampe, Rampen, Ranis, Germsel; Waldknoblauch; Hundsknoblauch; Läuchel; Zigeunerlauch; HOLL. *Daslook; Borslook;* DÄN. *Biörnelög; Rams;* SCHWED. *Ramslök;* ENGL. *Ramsons; Bear's garlick;* FRANZ. *l'ail petiolé; l'ail sauvage; l'ail d'ours; l'ail des bois;* ITAL. *aglio orsino; aglio selvatico;* SPAN. *ajo de oso; ajo silvestre;* PORTUG. *alho de urso;* RUSS. *Tscheremiza.*

Linné a. a. O. p. 79.
Flor. Danic. tab. 757.

Es wächst der Bärenlauch in mehrern Gegenden Europa's wild. — Wenn die Kühe davon fressen, welches sie gern thun, so nehmen Milch, Butter und Käse einen widrigen Geschmack davon an. Manche finden jedoch die sogenannte Ramselbutter, ihres strengen Geschmackes wegen, sehr angenehm. — Die Leipziger Lerchen sollen von dem Genusse des Bärenlauchs vorzüglich ihre Fettigkeit und Wohlschmeckenheit bekommen. Von den Russen, Polen und Tataren werden die Blätter dieser Lauchart im Frühlinge als Gemüse genossen, und auch, so wie die Zwiebeln derselben, an Fischbrühen gekocht. Mehrere Völkerschaften bedienen sich dieser Pflanze, mannichfaltig zubereitet, gegen Scorbut und Steinbeschwerden. — *Rutty* natur. hist. of Dublin. Vol. I. p. 36. —

Allmode-Gewürz; s. Myrtus Pimenta.

Almissa; eine Art süfsen, in der Gegend von Spalatro in Dalmatien wachsenden Weins, der in's Venetianische und Östreichische geht. Es giebt zwei Arten desselben: Muskateller und Prosecco.

Aloë; der Name eines mehrere Gattungen unter sich begreifenden Pflanzengeschlechts, welches zur ersten Ordnung der 6sten Classe, Hexandria, Monogynia gehört. Hieher gehört nur:

ALOË PERFOLIATA, L. DEUTSCH: *die durchwachsene Aloë; die durchstochene Aloë;* HOLL. *de doorbladige Aloë;* FRANZ. *l'aloès perfolié;* ENGL. *narrow leav'd aloë.*

Linné Spec. pl. ed. Willdenow. Tom. II. P. I. p. 185.

Diese Gattung der Aloë, welche, wie die meisten andern derselben, in Afrika einheimisch, jedoch auch in Asien und Amerika anzutreffen ist, begreift viele Varietäten unter sich, von denen mehrere gewifs für eigene Gattungen zu halten sind; daher auch *Persoon* — Synopsis plantar. P. I. p. 378. — den Namen Aloë perfoliata ganz weggelassen, und die frühern Varietäten derselben als eigene Gattungen aufgestellt hat. — Die Bewohner von Cochinchina maceriren die von der äufsern Haut befreieten und in lange Striemen zerschnittenen Blätter der dort wachsenden Aloë perfoliata (aus denen übrigens ebenfalls der, unter dem Namen Aloë allgemein bekannte, verdickte Saft gewonnen wird), zuerst in einer Alaunauflösung, nachher in kaltem Wasser. Sodann werden sie, mit dem Zusatze von etwas Zucker gelinde gekocht, wodurch sie weifs, durchsichtig und ganz zart werden, alle Bitterkeit, so wie die purgirende Kraft verlieren, und als wohlschmeckendes Nahrungsmittel, unter mancherlei Zubereitungen, z. B. mit Fleisch genossen werden — *Loureiro.*

Aloë, amerikanische; s. Agave americana.

Aloie. Unter diesem Namen beschreibt *le Goux de Flaix* eine in Indien gewöhnliche Confitüre, die aus 2 Pfund Mehl, eben so vielem Zucker, 1 Pfund Mandeln oder Acajounüssen, und einem halben Pfunde Citronenscheiben, mit beliebigem Zusatze von etwas Butter und Gewürzen bereitet wird. Es soll diese Zubereitung, selbst in geringer Menge genossen, äufserst nährend seyn, daher man sie Reconvalescenten und sehr erschöpften Personen giebt. Übrigens geniefst man sie auch in Indien zum Nachtisch und zum Thee.

Aloque-Wein; s. Alicant-Wein.

Alose; s. Clupea alosa.

Aloxe-Wein. Die Weinberge im Alose- oder Aloxe-Kirchspiele liefern die Burgunder-Weine 2ter Classe, eine vorzüglich gute Sorte, die unter dem Namen: Vosne, Givray, Volnay, Pomard u. s. w. bekannt sind.

Aloyau. Unter diesem Namen versteht man in der französischen Kochkunst das innere, längs dem Rückgrat befindliche Muskelfleisch des Rindviehes,

welches bei uns unter dem Namen Mürbbraten bekannt ist. Man bereitet dieses ungemein zarte, saftige und leicht verdauliche Fleisch, bald gespickt, als Braten; bald gedämpft, à la Braise, mit feinen Kräutern, Schalotten und Gewürzen; bald als Filets, mit Sellerie, Gurken u. s. w.; bald farcirt u. s. w.

Aloysia citriodora; s. Verbena triphylla.

Alpbalsam, daurischer; s. Rhododendrum Dauricum.

Alpenbeere; s. Empetrum nigrum.

Alpenbirne; s. Pirus nivalis.

Alpenbock; s. Capra Ibex, L.

Alpendohle; s. Corvus pyrrhocorax.

Alpenerdbeerbaum; s. Arbutus alpina.

Alpenflockenblume; s. Centaurea alpina.

Alpenforelle; s. Salmo alpinus.

Alpengänsediestel; s. Sonchus alpinus.

Alpenglocke; s. Campanula alpina.

Alpengrasmücke; s. Accentor alpinus.

Alpenhahnenfuſs; s. Trollius europaeus.

Alpenhahnenkopf; s. Hedysarum alpinum.

Alpenhase; s. Lepus variabilis, *Bechstein.*

Alpenjohannisbeere; s. Ribes alpinum.

Alpenkrähe oder *Alpenrabe*; s. Corvus pyrrhocorax.

Alpenlerche; s. Alauda alpestris.

Alpenmaus; *Alpenmurmelthier*; *Alpenratze*; s. Arctomys Marmota.

Alpenrothschwänzchen; s. Motacilla Phoenicurus.

Alpensalm; s. Salmo alpinus.

Alpensänger; s. Motacilla alpina.

Alpenschwalbe; s. Hirundo alpina.

Alpenschildkraut; *Alpensüſsklee*; s. Hedysarum alpinum.

Alpenstrandläufer; s. Tringa alpina.

Alphahn; s. Tetrao urogallus.

Alphiton. Mit diesem Namen bezeichnet *Hippocrates* das Mehl der gedörrten und gerösteten Gerste, von den Lateinern Polenta genannt.

Alphodill; s. Asphodelus.

Alpinia. Dies mehrere Gattungen unter sich begreifende Pflanzengeschlecht, welches mit dem

Geschlecht Amomum nahe verwandt ist, gehört zur ersten Ordnung der ersten Classe, Monandria, Monogynia.

Alpinia Galanga, Willdenow (*Maranta Galanga — Linn.*; *Amomum Galanga — Loureiro*; *Galanga — Rumph*); DEUTSCH: *Galgant-Alpinie.*

Linné spec. pl. ed. Willd. Tom. I. P. I. p. 12.
Rumph Amboina V. p. 143. *tab.* 63.

Die Wurzel dieser in Ostindien, China und Cochinchina einheimischen, auch dort cultivirten, Pflanze wird in ihrem Vaterlande frisch zur Würzung mehrerer Speisen benutzt. — Auch macht man davon folgende Anwendung: Die gröblich zerstofsene Wurzel wird nämlich mit gleichen Theilen Reis gemischt, und aus diesem Gemische werden Kuchen von beliebiger Gröfse gebildet, die man einige Zeit lang der Einwirkung des Rauchs aussetzt. Sodann wird eine beliebige Menge dieser Kuchen zerrieben und mit gekochtem Reis gemischt. Dies Gemengsel bleibt die Nacht hindurch ruhig stehen. Am folgenden Tage, da es bereits in Gährung übergegangen ist, wird es in einen Destillirapparat gethan, und nun daraus ein sehr wohlschmeckender Branntwein destillirt — *Loureiro.*

Alpkachle; s. Corvur pyrrhocorax.
Alpkirsche; s. Prunus Padus.
Alpraute; s. Artemisia Abrotanum.
Alpsanikel; s. Pinguicula vulgaris.
Alsbeere; s. Crataegus terminalis.
Alse, *Alsen*, *Alsan*; s. Clupea alosa.
Alsey; s. Artemisia absynthium.

Alsine. Der Name eines mehrere Gattungen unter sich begreifenden Pflanzen-Geschlechts, welches zur 3ten Ordnung der 5ten Classe, Pentandria, Trigynia, gehört.

Alsine media, Linn. (*Holosteum Alsine — Schwartz*); DEUTSCH: *gemeine Vogelmiere; der gemeine Hühnerbifs*; *Hühnerdarm*; *das gemeine Vogelkraut*; *Hennenbifs*; *Hühnerschweren*; *Hendelkraut*; *Hühnermirren*; *Hühnertritt*; *Meyer, Meyrich*, *Miere*; *kleiner Vogelmeyer*; *Mayerkrant*;

Mausedarm; *Mausegedärm*; HOLL. *gemeen Muur*; *Muer*; *Muerkruid*; *Muyr*; *Hoenderbeet*; *Vogelkruid*; DÄN. *Arve*; *Jordarve*; *Hönsebid*; *Fuglegraes*; *Fugelsnerre*; *Gaaseheel*; SCHWED. *Narf*, *Narfgräs*; ENGL. *the common chickweed*; FRANZ. *la morgeline*; *mouron blanc*; *mouron des petits oiseaux*; ITAL. *Morgellina*; *pizzagallina*; *morso di gallina*; *morso di gallo*; *gallinella*: *paperina*; *centonchio*; *cintonchio*; *centone*; *orecchio di topo*; SPAN. *pajarera*; *murajes*; *murujes*; *morujes*; *muragnes*; PORTUG. *Murujem*; *Murugem*; *marugem*; *marungems*; *orelha de toupeira*; *orelha de rato*; RUSS. *Moriza*; *Kurjatschi tscherewii*.

Linné Spec. pl. Tom. I. P. II. p. 1511.
Blackwell l. c. tab. 164.

Die Blätter dieser sehr allgemein verbreiteten und zu den sogenannten Unkräutern gerechneten Pflanze ähneln in Hinsicht des Geschmacks dem sogenannten Rapünzel- oder Ackersalat, und werden in manchen Gegenden sowol gekocht, als Gemüse, doch häufiger noch roh, als Salat, gegessen. Man hielt sie ehemals für kühlend und anfeuchtend, und empfahl daher ihren Genufs scorbutischen und schwindsüchtigen Personen.

Alstroemeria. Dieses, von *Linné*, dem schwedischen Botaniker, *Claudius Alströmer*, zu Ehren, so benannte, mehrere sehr schön blühende Gattungen unter sich begreifende Pflanzengeschlecht, gehört zur ersten Ordnung der 6sten Classe, Hexandria, Monogynia.

Alstroemeria Ligtu, L. DEUTSCH: *rachenförmige Alströmerie.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. II. P. I. p. 195.
Curtis bot. magaz. 125.

Diese in Lima und Chili einheimische Pflanze zeichnet sich minder durch die Schönheit, als durch den Wohlgeruch ihrer Blumen aus. Die Bewohner von Chili benutzen die runde und gegliederte Wurzel dieser Pflanze zur Bereitung eines gut nährenden und wohlschmeckenden Mehles, welches mit dem Namen Liutu bezeichnet wird.

Altbaum; s. Prunus padus.

Altendorfer Kirsche; s. rothe Oranienkirsche.

Alte Weiber; s. Balistes vetula.

Altfisch; s. Cyprinus Jeses.

Althaea, DEUTSCH: Eibisch; Ibisch. Dies, mehrere Gattungen unter sich begreifende Pflanzengeschlecht, gehört zur 8ten Ordnung der 16ten Classe, Monadelphia, Polyandria.

ALTHAEA OFFICINALIS, *L.* (*Althaea Dioscoridis et Plinii*; *althaea s. Bismalva*; *althaea vulgaris*; *althaea ibiscus*; *malva silvestris*; *malva ibiscus*; *malvaviscus*; *aristalthaea*); DEUTSCH: *gemeiner Eibisch*; *der officinelle Eibisch*, *Ibisch*; *Apothekereibisch*; *Ibischkraut*; *Eibischwurz*; *Hemisch*; *Ibischpappel*, *Sammetpappel*; *weifse Pappel*; *Althee*; *Althaeenkraut*; *Heilwurz*; *Hülfwurz*; HOLL. *gemeene Heemst*; *witte Heemst*; *Hemst*; *witte Maluwe*; DÄN. *Ibisk*; SCHWED. *Ibis-rot*; ENGL. *the common marsh mallow*; FRANZ. *la guimauve officinale ou ordinaire*; ITAL. *malvavisco*; *bismalva*; *altea*; SPAN. *althea officinal*; *malvavisca*; PORTUG. *malvaisco*; *malva silvestre*; RUSS. *podswonok*; *powoinik*; *proskurnjak trawa*.

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. III. P. I. p. 770.
Kniphoff Cent. 6. *Nr.* 3.
Blackwell tab. 90.

Diese an feuchten Stellen in Holland, England, Frankreich, Sibirien u. s. w. wildwachsende, in den Gärten häufig cultivirte Pflanze ist unstreitig eines der ältesten Arzeneigewächse, welches wegen des, besonders in der dicken, fleischigen, geruchlosen, etwas süfslich schmeckenden Wurzel in grofser Menge vorhandenen reinen Schleims sehr allgemein, sowol innerlich, als äufserlich, gegen mehrere Krankheitsformen gebraucht wird. — Von den Kalmucken wird die Wurzel sowol roh, als gekocht gegessen.

Altpfeiffer-Wein; eine gute Art Tyroler Weins; s. diesen Artikel.

Altwurz; s. Inula Helenium.

Alva dolze; in Honig eingemachte unreife Wallnüsse, die man in der Moldau häufig zum Nachtisch geniefst.

Alwa; ein türkisches Confect von Früchten.

Amabile; eine sehr lieblich schmeckende Weinart, die im östlichen Theile des Bezirkes bei Cinque Terre, im Genuesischen, gewonnen wird.

Amadotte. Eine mehr breite, als lange, oben platte, nach dem Stiele zu abnehmende, mittelmäfsig grofse, etwas rauhe, anfangs grüne und steinharte, reif aber mattgoldgelbe und auf der Sonnenseite zinnoberröthliche Winterbirne, deren Fleisch zwar trokken ist, jedoch einen süfsen, angenehmen Ambrageschmack hat. Da sie sich durch das Kochen ganz roth färbt, und das angenehm gewürzhafte behält, so eignet sich diese Birnenart vorzüglich zu Compots — *Quintinye* — *Duhamel* — *Christ*. — Unter dem Namen Sommer-Amadotte beschreibt *Christ* in seiner: Vollständigen Pomologie. Bd. I. Frankf. a. M. 1809. S. 520, eine mittelmäfsig grofse, ganz platte und apfelförmige Birne, welche 2 Zoll hoch und 2½ Zoll breit ist. Die Schale dieser Birne ist gelb: auf der Sonnenseite braunroth, und darinnen mit starken gelblichen Puncten, im Gelben aber mit grauen Puncten übersäet. Ihr Fleisch ist weifs, etwas derb und sandig, saftig, süfs und gut parfümirt. Diese Birne zeitigt übrigens im August.

Amandé; s. Mandelmilch.

Amandes souflées; eine Confitüre in Gestalt der Mandeln, die aus einer Masse, welche man aus feingehackten süfsen Mandeln, Citronenschalen, zum Schnee geschlagenen Eyweifs und Zucker verfertigt, gebildet, und sodann bei gelindem Feuer ausgebacken wird.

Amanita aurantiaca; s. Agaricus aurantiacus.

Amanita muscaria; s. Agaricus muscarius.

Amarant, bleyfarbiger; Amarantus lividus.

Amarant, blutrother; s. Amarantus sanguineus.

Amarant, gelber; s. Amarantus flavus.

Amarant, grüner; s. Amarantus viridis.

Amarant, Hahnenkamm-Amarant; s. Celosia cristata.

Amarant, stachlichter; s. Amarantus spinosus.

Amarant, trauriger; s. Amarantus tristis.

Amarant mit Beeren; s. Phytolacca.

Amarant-Kirsche. Diese der Molkenkirsche ähnelnde Kirschart, ist am Stiele dick, fast rund, jedoch auf beiden Seiten etwas platt gedrückt. Sie gehört zu den grofsen Kirschen. Wiewol sie sich über ihre ganze Fläche roth färbt, so scheint doch überall etwas Gelbliches durch. Auf einer Seite hat sie eine sichtbare Nath, auf der andern eine sichtbare Rinne. Der Stiel ist lang, aber nicht dünn; das Fleisch weich und weifs; der Saft häufig; der Geschmack fein, süfs und angenehm. Vorzüglich unterscheidet sich diese Kirsche durch ihre abgestumpfte Spitze, ihre trübe Grundfarbe und Flecken der Haut und durch ihre späte Reife. Übrigens ist sie von vorzüglicher Güte, und hält sich 3 Wochen am Baume, von Ende des Junius bis in die letzte Hälfte des Julius, da sie erst mit der obigen Beschreibung übereinstimmt; denn anfänglich ist ihr Geschmack fade und bitterlich. — *Christ* Teutscher Obstgärtner. Bd. 7. S. 363.

Amarantus; DEUTSCH: Amarant; der Name eines Pflanzengeschlechts, welches mehrere Gattungen unter sich begreift, von denen die meisten in Amerika und Indien, ihrem eigentlichen Vaterlande, doch auch im südlichen Europa als Gemüspflanzen genossen werden. Nach *Linné* gehört dies Pflanzengeschlecht zur 4ten Ordnung der 21sten Classe, Monoecia, Pentandria.

1. *Amarantus blitum* (*Amarantus silvestris et vulgaris — Tournefort*; *Blitum album minus — Rajus*; *Blitum rubrum minus — Bauhin*); DEUTSCH: *wilder Amarant*; *der kleine Amarant*; *der kleine Meyer*; *Meyeramarant*; *Meyerhahnenkamm*; *die kleine Melde*; *Hundsmelde*; *wilde Fuchsschwanz*; HOLL. *de kleene Amarant*; *het gemeene Mayer*; ENGL. *the least amarantus or blite*; FRANZÖS. *l'amarante blette*; ITAL. *amaranto blito*; SPAN. *amaranto bledo*; PORTUG. *amaranto bredo.*

Linné Spec. pl. ed. Willdenow. Tom. IV. P. I. p. 381.

Die Blätter und Stengel des wilden Amarants, einer in Europa wildwachsenden, in den Gärten als

häufiges Unkraut vorkommenden Pflanze, wovon es zwei Varietäten giebt: eine mit *weifsem*, die andere mit *rothem* Stengel, werden häufig in Creta — *Olivier* —, doch auch in mehrern Gegenden Deutschlands gekocht, wie Spinat, gegessen, gewähren indessen nur ein sehr unschmackhaftes Gericht. — Auch werden die Saamen, als Grütze und als Hirse gekocht, zwischendurch genossen.

2. *Amarantus hypochondriacus*; DEUTSCH: *blafsrother, purpurfarbiger Amarant*; *hypochondrischer Amarant*; HOLL. *paarsche Amarant*; ENGL. *the princes feather*; FRANZÖS. *l'amarante fasciculée*; ITAL. *amaranto coccineo*.

Linné l. c. p. 392.

Die Blätter dieser häufig bei uns als Zierpflanze cultivirten, übrigens in Virginien einheimischen Gattung des Amarants werden in Indien und China als Gemüse gegessen.

3. *Amarantus oleraceus, L.*; DEUTSCH: *salatartiger Amarant*; *Kohl-Amarant*; HOLL. *groote Amarant*; ENGL. *the eatable amarantus*; FRANZ. *l'amarante oleracée*.

Linné l. c. p. 386.

In Ostindien und in der Levante, wo der Kohl-Amarant wild wächst, werden seine Blätter ebenfalls wie Spinat gegessen, so wie dies auch der Fall in Portugal ist, woselbst die geniefsbaren Amarantarten überhaupt **Bredos** genannt werden.

4. *Amarantus polygamus, L.* (*Blitum indicum album — Rumph*); DEUTSCH: *langstieliger Amarant*; *Zwitter-Amarant*; *vieljähriger Amarant*; HOLL. *de veelwyvige Amarant*; ENGL. *the hermaphrodite amarantus*; FRANZÖS. *l'amarante polygame*.

Linné l. c. p. 384.

Wächst sehr häufig in Ostindien und Cochinchina, und soll dort zu den schmackhaftesten und gesundesten Gemüskräutern gerechnet werden — *Loureiro*.

5. *Amarantus spinosus, L.* (*Blitum spinosum — Rumph*); DEUTSCH: *dorniger Ama-*

rant; *Stachelamarant*; HOLL. *gedoornde Amarant*; ENGL. *the prickly amarantus*; FRANZ. *l'amarante épineuse.*

Linné l. c. p. 393.

Von dieser in Indien einheimischen Gattung werden gleichfalls die Blätter genossen.

6. *Amarantus tristis*, *Linn.* (*Blitum indicum secundum — Rumph Amb. V. p.* 231. *tab.* 82. *fig.* 2.); DEUTSCH: *trauriger Amarant*; *der chinesische Trauer-Amarant*; HOLL. *de chineesche Amarant*; *chineesche Bajang*; ENGL. *the round headed amarantus*; FRANZ. *l'amarante triste.*

Linné l. c. p. 385.

Diese Gattung ist in Ostindien, China und Cochinchina einheimisch, woselbst die Blätter sowol roh, wie Salat, als auch gekocht gegessen werden.

7. *Amarantus viridis*, *L.* (*Blitum minus album polyspermum folio subrotundo — Sloane Jamaic. hist. I. p.* 143. *tab.* 92. *fig.* 1.) DEUTSCH: *grüner Amarant*; HOLL. *de groene Amarant*; ENGL. *the green amarantus*; FRANZ. *l'amarante verte.*

Linné l. c. p. 388.

Die Blätter von dieser Gattung werden gekocht sehr häufig in Portugal als Gemüse gegessen. Man sucht den faden Geschmack durch Auftröpfeln von Citronensaft zu verbessern.

Auch sollen die Blätter des in Virginien einheimischen Amarantus lividus, des in Bahama einheimischen Amarantus sanguineus und des in Ostindien einheimischen Amarantus flavus, als Gemüse zubereitet, verspeiset werden — *Bryant.*

Amarellbaum; s. Prunus Armeniaca.

Amarell-Kirschen. So nennen die Pomologen mehrere Arten Kirschen mit nicht färbendem Safte und mit dem kleinen Sauerkirschenblatte. Hieher gehören: die frühe königliche Amarelle (frühe königliche Mayweichsel; royale hâtive; Duc de May; ENGL. early May Cherry; little May Ducke Cherry — *Duhamel* Pomona Austr. Tom. I. p. 4. tab. 10. fig. 1. — Teutscher Obstgärtner. Bd. 8. S. 155. Nr. 9;

Tab. 11. fig. B. — *Christ* —); die späte Amarelle; die Allerheiligen-Kirsche u. s. w.

Amassi. Unter diesem Namen beschreibt *Rumph* einen bisher noch nicht botanisch bestimmten Baum von mittlerer Gröfse mit entgegengesetzten, völlig ungetheilten, lanzettförmigen Blättern und kleinen, weifsen traubenförmigen Blumen. Die Frucht dieses Baumes besteht in einer eyrunden Nufs, die mit einer stachlichen grünen Schale umgeben ist. Der in dieser Nufs befindliche Kern hat einen sehr angenehmen Geschmack und wird sowol gekocht, als auf Kohlen, wie Kastanien geröstet, gegessen.

Amavelle; s. Prunus armeniaca.

Amazl, *Amarl*; s. Turdus Merula.

Amazonen-Schildkröte; s. Testudo Mydas.

Ambaitinga. Unter diesem Namen erwähnt *Piso* eines in Brasilien wachsenden Baumes, der vielleicht zum Geschlechte Cecropia *Linn.* (Dioecia, Diandria) gehört. Seine länglichten Früchte sollen süfs und wohlschmeckend seyn.

Ambalam. So wird ein auf der Küste von Malabar wachsender, mit gefiederten Blättern versehener Baum genannt, der bereits von *Rheede* — Hort. Malabar. Vol. I. tab. 51. — abgebildet und beschrieben ist. Er scheint zum Geschlechte Spondias zu gehören, und mit dem von *Sonnerat* — Voyages; Tom. II. p. 222. tab. 123 — abgebildeten und beschriebenen Hevi — Spondias cytherea — sehr übereinzustimmen. Er blüht zweimal im Jahre, und trägt eben so oft reife Früchte. Diese wachsen traubenweise, sind länglichrund, ähneln einer grofsen Aprikose, wiewol sie gröfser und sehr hart sind; völlig reif haben sie eine gelbe Farbe. In der Mitte der Früchte befindet sich ein harter Stein von ungleicher Oberfläche, der einen Kern enthält. Das den Stein umgebende Fleisch ist saftig, von sehr angenehmem, säuerlichem Geschmacke. Die Indianer vermischen den ausgeprefsten Saft mit Reis zur Bereitung der von ihnen Apen genannten Reisbrote.

Ambare; *Ambares*; ein noch unbekannter, in Indien wachsender, bereits von *Bauhin* erwähnter grofser Baum, dessen schön grüne Blätter denen des Wallnufsbaumes ähneln, und dessen Blumen

klein und weifs sind. Die Frucht ist von der Gröfse einer Wallnufs, reif, von gelber Farbe, von angenehmem Geruche, säuerlichem Geschmacke, und mit einem härtlichen, knorpelartigen Marke angefüllt. Man macht sie mit Salz und Essig ein, und geniefst sie zur Erweckung des Appetits.

Ambarvate; *Ambarvatsi*; s. Cytisus Cayan.

Ambela; s. Cicca disticha, *Linn.*

Ambelania acida; *Paraveris.* Dieser von *Aublet* — Hist. des plantes de Guiana; p. 265. Tab. 104 — entdeckte Baum von 7—8 Fufs Höhe, aus dessen Rinde, wenn sie geritzt wird, ein zäher, milchichter Saft hervorquillt, ist in den Wäldern der Insel Cayenne und Guiana anzutreffen. Der Blumenkelch ist fleischig und fünfmal eingeschnitten. Die weifslichen Blumen kommen aus der Achsel der Blätter hervor, und ihrer 3 bis 4 bilden einen Straufs. Jede Blume enthält 5 Staubfäden und einen Fruchtknoten, der zu einer citrongelben, fleischichten, mit mannichfaltig gebildeten Warzen besetzten und durch eine Scheidewand in zwei Fächer getheilten Kapsel wird; in dieser sind grofse rundlicht-plattgedrückte, mit einer braunen Hülle umgebenen Saamen befindlich, worin ein weifser, in zwei Saamenblätter getheilter Kern liegt. Man schält von dieser Frucht die äufsere Schale ab, und taucht solche einige Zeit lang in Wasser. So zubereitet hat sie einen angenehmen sauren Geschmack. Auch sie enthält einen zähen, milchichten Saft, daher sie von den Creolen Quienbiendent (qui tient bien aux dents) genannt wird, weil sie, wenn man sie geniefst, des vielen Schleims wegen an den Zähnen und Lippen hängen bleibt. Man macht diese Früchte, mit und ohne Schalen, in Zucker ein; sie sind dann säuerlich und kühlend. Die ohne Schale eingemachten Früchte sollen gelind abführend wirken, und in ruhrartigen Krankheiten mit Nutzen gebraucht werden.

Amber; s. Ale.

Amber; s. Ambra.

Amberkraut; s. Thymus Mastichina und Teucrium Marum.

Amberwurzel; s. Carlina acaulis.

Amblatt; eine Art Oblaten, die mit Butter zubereitet wird, und in Sachsen als eine Näscherei bekannt ist.

Amboise; s. rothe Butterbirn.

Ambra; *Amber*; *grauer Amber*; *Ambre gris*. Unter diesem Namen ist eine meistens aschgraue, etwas durchsichtige, glanzlose, blättrige, weiche, zähe, in der Wärme wie Wachs schmelzbare, am Flammenfeuer entzündliche, auf dem Bruche matte und feinkörnige, dem Harze ähnliche, in Äther und ätherischen Ölen auflösliche Substanz bekannt, die sehr wohlriechend zwar, jedoch geschmacklos ist. Man findet sie gewöhnlich in bald kleinern, bald grössern, bis zu 200 Pfund schweren Stücken auf dem Meere, unfern den Küsten, vorzüglich von den Moluckischen und Maldivischen Inseln, von Malabar, Japan, Äthiopien u. s. w., auch von England, Schottland und Rufsland schwimmen, oder auch, besonders nach Stürmen, durch die Wellen des Meeres ausgeworfen; noch wird sie auch, wie Bernstein, auf dem Grunde des Meeres angetroffen, selbst zuweilen im Darmkanale mehrerer Seethiere, des Cachelotts — Physeter macrocephalus — nämlich, und anderer, gefunden. Aufser dem eigentlich echten, aschgrauen Ambra findet man hier und da, insbesondere bei den nicobarischen Inseln, auch eine schwarze, eine gelbliche und eine gefleckte Art. So bekannt und geschätzt auch dies Product bereits seit Jahrhunderten ist, so aufmerksame Naturforschungen man auch darüber in den neuern und neuesten Zeiten angestellt hat, so wenig ist noch immer sein eigentlicher Ursprung enthüllt worden, und so ungewifs ist es noch, ob es zu den Erdharzen gehöre (indem man durch chimische Analyse dieselbigen Bestandtheile daraus erhalten hat, die der Bernstein giebt), oder ob es animalischen oder vegetabilischen Ursprungs sey. — Wegen der grofsen Kostbarkeit dieser Substanz (ein Pfund ist oft schon mit hundert Friedrichsd'or bezahlt worden — *Golberry*) wird sie mit Zibeth, andern wohlriechenden Gewürzen u. s. w. durch manche Künsteleien, in denen besonders die Japanischen Kaufleute sehr geübt seyn sollen, verfälscht, wiewol diese Verfälschungen leicht zu entdecken sind. Die vorzüglichsten Kenn-

zeichen der Güte des Ambra sind: wenn es ohne Geschmack ist; wenn aus dem mittelst einer glühenden Nadel darin gemachten Stiche, ein wohlriechendes Öl hervordringt, und erkaltend die Öffnung wieder anfüllt; wenn es sich auf glühendem Bleche verflüchtigt u. s. w. Ehemals brachten die Holländer und Portugiesen das meiste Ambra von Goa und Brasilien aus in den Handel; jetzt geschieht dies häufiger durch die Engländer von den Bahama-Inseln aus, seitdem es die Wallfischfänger zuweilen sammeln oder im Kachelott finden; auch erhält man es aus Nord-Amerika. — Allgemein bekannt ist die Benutzung des Ambra, seines, fast den meisten Personen angenehmen Geruches wegen, zu Parfümerien und zu Räucherwerk. Seiner belebenden, die Nerven reizenden Kraft wegen, wird es als Heilmittel in mehrern Krankheitsformen angewandt, wenn es darauf ankommt, einen flüchtigen, durchdringenden Reiz hervorzubringen. In mehrern Gegenden von Asien und Afrika benutzt man das Ambra in der Küche und setzt es mehrern Zubereitungen der Speisen als Gewürz zu. — Im 16ten Jahrhunderte war dies ebenfalls fast allgemeine Sitte in England — *Blumenbach's* medic. Bibliothek. Th. II. S. 645. — Bei uns bedient man sich seltner des Ambra als gewürzhaften Zusatzes zu mehrern Speisen; z. B. zu Gelées; zu Gefrornem u. s. w.

Ambra-Kirsche, kleine, goldgelbe Herzkirsche; Guigne à petits fruits d'ambre ou d'or. Diese Kirschart gehört zu den Kirschen mit nicht färbendem Safte und einförmiger Haut, und zwar zu denen, mit weichem Fleische — Wachskirschen. — Sie ist mehr rund, als herzförmig, mit einem langen Stiele versehen; von Farbe dunkelgelb; nicht ganz weichem Fleische; gelblichem, angenehmem Safte; und reift zu Ende des Junius — Pomon. Austr. Bd. I. S. 2. Tab. 4. fig. 2. — *Christ.*

Ambrett-Birn. Die Pomologen unterscheiden zwischen der Sommer-Ambrett und Winter-Ambrett. Erstere, auch Sommer-Tannenbirn, Sommer-Bergamotte; FRANZ. Ambrette d'été, Poire de Sapin; Bergamotte hâtive d'été, genannt, wird für eine vortreffliche Tafelbirn gehalten.

Sie ist 2 Zoll 3 Linien lang und 2 Zoll breit. Ihre Form ist rundlich, mit einer kurzen Spitze; an der Blume dick, von da sie gegen den Stiel gradezu spitz zuläuft. Die Schale ist zart und dünn, gelblich grün von Farbe, und es scheinen noch grünere Puncte unter der Schale hervor; sie hat aber auch viele graue Pünctchen, und besonders um die Blume bisweilen viele kleine und grofse braune Flecken. Das Fleisch ist grünlich-weifs, schmelzend und sehr saftig, von einem überaus angenehmen, süfs-weinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Anfangs August's, mufs aber vor der vollen Zeitigung vom Baume genommen werden, weil sie dann schmackhafter wird. Sie dauret aber nur 14 Tage. S. *Sickler's* Teutschen Obstgärtner. Bd. 22. S. 197. *Christ's* vollst. Pomologie. I. Taf. 15. fig. 2. S. 389. — Die Winter-Ambrette, auch Ambrett mit Dornen genannt, ist eine rundlichte Birne, 2 Zoll 4 Linien hoch und 2 Zoll 2 Linien breit. Der Bauch steht in der Mitte. Von da wölbt sie sich zirkelförmig bei der Blume; gegen den Stiel nimmt sie etwas weniges ab, und endigt sich eyförmig. Der Stiel ist stark, gegen einen Zoll lang und steht in einer kleinen Höhle, die gewöhnlich einige kleine Höcker hat. Die Schale wird bei der Reife grünlich-gelb; aber bei vielen ist wenig von dieser Grundfarbe zu sehen, weil ein bräunlicher Rost die Schale gröfstentheils überzieht, bei manchen Früchten aber ganz fehlt; bei solchen aber ist die Schale mit Puncten übersäet; bei den andern kann man sie wegen des Rostes nicht sehen. — Das Fleisch ist grünlich, von starker Saftfülle, schmelzend, von einem trefflichen Ambraparfüm. Die Frucht reift Ende November's, hält sich aber bis Februar. *Christ* a. a. O. Taf. 16. fig. 37. S. 431. — *Kraft* von den Obstb. II. S. 15. tab. 140.

Ambrosinen, Ambrosin-Mandeln. Die beste Art der Mandeln, welche aus Italien kommen. Sie sind von süfsem, lieblichen Geschmacke, dick rundlicher Form, und nach den Valenzer-Mandeln die besten, welche in den Handel kommen. S. Art Amygdalus communis.

Ameise; s. Formica.

Ameise, weifse; s. Termes fatalis.

Ameisenbär, *Ameisenfresser*, *Ameisenjäger*; s. Myrmecophaga.

Amelia-Pflaume. Eine sehr schöne, etwas grofse, hellrothe, mit blauem Staub überzogene Pflaume. Sie ist nicht ganz rund, sondern am Stempelgrübchen etwas plattgedrückt und gegen den Stiel etwas weniger ablaufend, und gleicht in ihrer Gestalt sehr der blauen Perdrigon, ist aber kleiner. Sie hat hat auf der vordern Seite eine Nath bis an das Stempelgrübchen, und ist mit starken dunkelrothen Puncten bedeckt. Das Fleisch ist weifslich-gelb, saftig, zart, wohlschmeckend, und hat einen nicht grofsen ablösigen Stein. Sie reift Mitte August's — *Christ.*

Amelkorn; s. Triticum Spelta.

Amelou; eine Art Oliven — *Duhamel* — S. Art. Olea Europaea.

Amhorn; s. Acer.

Amineischer Wein; eine italiänische Weinart.

Amidon; *Amidam*; s. Mehl.

Amiré Joannet, *die Johannisbirne.* Eine kleine einfärbige, frühe und gute Julius-Birne, deren Gestalt regelmäfsig birnförmig ist. Ihr Bauch sitzt hoch oben nach der Blume, um welche sie sich zirkelförmig zurundet. Nach dem Stiel macht sie eine sanfte Einbiegung, und geht in eine lange kegelförmige Spitze aus, von welcher der Anfangs geringelte, 1¼ Zoll lange, zarte, gelbliche Stiel die Fortsetzung macht. Die Schale ist glatt und fein, durchaus hellgelb, mit einem grünlichen Schimmer. Die Puncte sind unbemerkbar. Die Frucht riecht sehr angenehm. Das Fleisch ist weifs, sanftbrüchig und läfst wenig Mark im Kauen zurück, hat einen guten Saft und ist wohlschmeckend. *Christ* vollst. Pomologie. I. S. 509. Taf. 19. Fig. 101.

Ammer; s. Emberiza.

Ammer; *Berg-Ammer*; s. Emberiza montana.

Ammer, *bunter*, *gefleckter*; s. Emberiza montana.

Ammer, *gemeiner*; s. Emberiza citrinella und miliaris.

Ammer, *Gold-Ammer*; s. Emberiza citrinella.

Ammer, *grauer*, oder *grofser Ammer*; s. Emberiza miliaris.

Ammer,

Ammer, lohgelber; s. Emberiza montana.

Ammer-Ortolan; s. Emberiza hortularia.

Ammer, Reis-Ammer; s. Emberiza oryzivora.

Ammer, Rohr-Ammer; s. Emberiza Schoeniclus.

Ammer, Schnee-Ammer; s. Emberiza nivalis.

Ammer, Spatzen-Ammer; s. Emberiza passerina.

Ammer, Winter-Ammer; s. Emberiza hiemalis.

Ammer, Zaun-Ammer; s. Emberiza Cirlus.

Ammer, Zip-Ammer; s. Emberiza Cia.

Ammern; s. Prunus cerasus.

Ammey; s. Ammi majus.

Ammey, wahrer; s. Sison Ammi.

Ammi. Dies, mehrere Gattungen unter sich begreifende, zu den Doldenpflanzen gehörige Pflanzengeschlecht ist von *Linné* unter die 2te Ordnung der 5ten Classe geordnet.

1. *Ammi majus, L.* (*Apium Ammi — Crantz*; *Ammi vulgare — Dodonaeus*); DEUTSCH: *das grosse Ammi*; *Ammey*; *Ammern*; HOLL. *het groote Ammi*; DÄN. *stort Ammi*; ENGL. *the common or greater bishop's weed*; FRANZ. *l'ammi commun ou ordinaire*; ITAL. *ammi maggiore*; SPAN. *Ammi majoró vulgar*; *Xistra*; PORTUG. *Ammio major*; *ammi ammeo.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. I. P. II. p. 1392.

Blackwell herb. tab. 447.

Kniphoff Cent. 8. *nr.* 8.

Es wächst diese Gattung im Morgenlande und im südlichen Europa wild; kommt aber auch in den Gärten des nördlichen Deutschlands fast in jedem Boden gut fort. — Die kleinen graubraunen, glatten, angenehm riechenden Saamen dieser Pflanze, die nicht mit den gewürzhaften Saamen von Sison Ammi — wahrem Ammi oder Ammey — zu verwechseln sind, besitzen einen bitterlich gewürzhaften, dem Fenchel ähnlichen Geschmack. Man benutzte sie sonst bei uns als Blähungstreibendes Mittel; in der Levante

und im südlichen Frankreich, als Gewürz, wie Fenchel.

2. *Ammi* COPTICUM, *L.*; DEUTSCH: *ägyptisches Ammi; Adiowaen*; ENGL. *prickly leav'd Bishop's weed.*

Linné l. c. p. 1393.

Jacquin hort. tab. 196.

Die ganze Pflanze besitzt zwar einen gewürzhafhaften Geschmack, doch vorzüglich die kleinen, eyförmigen, auf einer Seite erhabenen, auf der andern etwas ausgehöhlten graubraunen, mit hellen Streifen versehenen Saamen, deren Geschmack aus dem des Thymians, des Kümmels und der Saturey zusammengesetzt zu seyn scheint. Zu verwerfen sind die tauben, verlegenen, runzlichen Saamen; auch dürfen sie nicht verwechselt werden mit dem Saamen des Ammi majus, welcher von dunkeler Farbe und von schwächerm Geschmacke ist. — Hr. Dr. *Naumburg* zu Erfurt (LITERAT. Nr. 2654.) erhielt unter dem Namen Semen Adiowaen eine Portion Saamen von dieser Pflanze, die von Bengalen nach London gesandt war. Nach einer brieflichen, vom Inspector der Drogereyen zu Bengalen den Directoren zur Beförderung des Handels zu London mitgetheilten, Nachricht sollte die diesen Saamen liefernde Pflanze in Bengalen sehr allgemein cultivirt werden, und der Saame sollte, aufser seiner Anwendung als Heilmittel (vorzüglich als Carminativ in Krankheiten der ersten Wege), sehr häufig in Bengalen, als Gewürz an mehrern Speisen benutzt werden — LITERAT. Nr. 2653. — Die aus den erhaltenen gesäeten Saamen aufgelaufenen Pflanzen waren Pflanzen des bekannten Ammi copticum, *Linn.*, welches in Ägypten wild wächst, aber auch bei uns in jedem Boden fortkommt.

Ammodytes. Mit diesem Worte bezeichnen die Ichthyologen ein Geschlecht von Fischen, welches zur ersten Abtheilung der 3ten Ordnung derselben, nämlich zu den eigentlichen Fischen, und zwar zu den Kahlbäuchen — Apodes — gehört. Nur Eine Gattung ist von diesem Geschlechte bekannt, nämlich:

Ammodytes Tobianus, Linn.; DEUTSCH: *der Sandfisch*; *Sandaal*; *der Tobiasfisch*, *Tobias*; *die Schmelte*; *der Sandspiring*; HOLL. *Smelt*; DÄN. *Sandgravling*; *Sandgraver*; *Sandskiuler*; *Tobis*; ENGL. *the launce or sand-eel* (*abusive: sandilz*); FRANZÖS. *l'ammodyte*; *l'appât de vase*; *l'anguille de sable*; *l'anguille d'arene*; ITAL. *anguilla di arena*; SPAN. *Anguila de arena*; PORTUG. *Anguia de area.*

Suckow Naturg. d. Thiere. Th. IV. Abtheil. I. S. 199.

Bloch's Fische Deutschl. Bd. III. S. 24. *Tab.* 75. *fig.* 2.

Dieser, dem Aale ähnelnder, etwa 2 Fuſs langer, Fisch hält sich in den nördlichen europäischen Meeren auf, verbirgt sich bei eintretender Ebbe, sowol, um seiner Nahrung, die in Würmern besteht, nachzugehen, als auch, um sich vor der Nachstellung mehrerer Fische, besonders der Makreelen und Störe, zu sichern, bis zu einem halben Fuſs tief, in den Sand, woselbst er dann leicht zu fangen ist, wie dies häufig an den Pommerschen und Schwedischen Küsten geschieht. Das bläulich-weiſse, zarte, aber magere Fleisch dieses Fisches wird im allgemeinen für unschmackhaft gehalten, und an den meisten Orten nur vom gemeinen Mann, gewöhnlich mit einer säuerlichen Sauce, gegessen, desto häufiger aber zum Köder, besonders um damit Dorsche zu fangen, gebraucht. Die Grönländer genieſsen diesen Fisch sowol frisch, als getrocknet, häufig. — *Pennant* nennt sein Fleisch eine Leckerey. Vorzüglich soll er, in Butter gebraten, gut schmecken — *Bergius.*

Amomum. Es ist zweifelhaft, was die Alten unter Amomum verstanden haben. Sie bezeichneten mit diesem Namen bald einen gewissen wohlriechenden Balsam, dessen sie sich, unter andern auch zum Einbalsamiren der Leichen, bedienten, bald aber eine uns gänzlich unbekannte Pflanze. Nach dem *Linnéischen* Pflanzen-Syſteme wird mit dem Namen Amomum — Ingwer — ein Pflanzengeschlecht bezeichnet, welches zur ersten Ordnung der ersten Classe, Monandria, Monogynia, gehört, und zu wel-

chem nach *Willdenow* 11, nach *Persoon* 12 Gattungen gehören. — Fast alle Gattungen dieses Pflanzengeschlechts sind in Asien einheimisch, und zeichnen sich sämmtlich durch ihren mehr oder minder starken aromatischen Geschmack aus, daher die Benutzung mehrerer ihrer Theile, als Gewürz, sowol in den Ländern, wo sie einheimisch sind, als in Europa sehr allgemein ist.

1. *Amomum angustifolium*, *Willd.* (*Amomum Madagascariense* — *Lamark*) DEUTSCH: *schmalblättriger Ingwer.*

Linné Spec. pl. ed. Willdenow. Tom. I. P. I. p. 8.
Sonnerat Reise nach Ostindien und China. Bd. II. S. 189. *Tab.* 137.

Diese Gattung wächst auf Madagascar in Sümpfen. Die Frucht derselben ist eine röthliche, eyförmig längliche, fast dreieckige Kapsel, die inwendig in drei, mit vielem Saamen erfüllte, Fächer abgetheilt ist. Die schwarzen Saamenkörner liegen in einem weissen, sehr angenehm schmeckenden Fleische, und sollen, gekauet, einen angenehm kühlenden Geschmack verursachen.

2. *Amomum Cardamomum*, *Linn.* (*Cardamomum minus* — *Rumph Herb. Amb. V. p.* 152. *tab.* 65. *fig.*); DEUTSCH: *Cardamom*; *Ingwer*; *Kardamomen*; FRANZ. *Cardamôme de la côte de Malabar*; *l'amome à grappes*; ENGL. *cardamon ginger.*

Linné l. c. p. 8.
Blackwell Herb. Tab. 584 *u.* 585.

Wiewol diese, dem Bananenbaum in Ansehung der Stengel, der Blätter und selbst der Blüthe ähnliche Pflanze — *le Goux de Flaix* — in Ostindien an schattigen, morastigen Örtern, z. B. auf dem westlichen Arm der Ghauts, vom Vorgebirge Comorin an, bis zum 20sten Grade der Breite, wild wächst, so erfordert sie doch, selbst in ihrem Vaterlande, eine mühsame Cultur, indem sie in den ersten zwei Jahren nichts wie Blüthen trägt, und in der Folge nur eine geringe Ernte an Früchten gewährt. Die Ernte geschieht

im August, nach der Regenzeit. Ihre 8—10 Fufs hohen Stengel sind mit etwa 15 Zoll langen und 3 bis 4 Zoll breiten lanzettförmigen zugespitzten Blättern bekleidet. Die traubenförmig neben einander sitzenden Früchte haben im frischen Zustande einen angenehm säuerlichen Geschmack. Jede Frucht enthält einen sehr kleinen runden Saamen-Kern von unregelmäfsiger Form, wovon sich 5 bis höchstens 9 in einer dreieckigen, dreifächrigen, rundlichen, einen halben Zoll langen Kapsel von röthlicher Farbe befinden, die durch einen dünnen, etwa eine halbe Linie langen Fruchtstiel, welcher aus der Pflanze heraustritt, befestigt ist. Die Saamenkerne selbst sind äufserlich braun-röthlich, inwendig weifs, klein, eckig, runzlicht. Sie haben einen sehr durchdringenden, dem des Camphers ähnlichen Geruch, und einen sehr pikanten, aromatischen, angenehm campherartigen, im Munde die Empfindung von Kühle (der ähnlich, welche die Pfeffermünzkuchen erregen) hervorbringenden Geschmack, und geben bei der Destillation ein weifses ätherisches Öl in ziemlicher Menge. Unter dem Namen Cardamomen kommen im Handel überhaupt 3 Arten dieser Saamenkapseln vor, aufser der echten, kleinen, eben beschriebenen (Cardamomum minus) nämlich, noch eine runde, mittlere (Cardamomum rotundum s. medium) und eine lange grofse Art (Cardamomum majus s. longum), von denen er zweifelhaft ist, ob sie von blofsen Spielarten des echten Cardamom-Ingwers, von dem hier die Rede ist, oder von andern, noch nicht genau untersuchten eigenen Ingwer- oder Amomum-Arten abstammen. Man zieht die Cardamomen von der Küste Malabar allen übrigen vor. *Maton* — The transactions of the Linnean society of London. Vol. X. nr. 6. — will aus den Malabarischen Cardamomen eine eigene Gattung Elettaria machen. — Weniger geschätzt sind die Cardamomen von Ceylon, noch schlechter die von der holländischen Insel Java, woselbst es ebenfalls eine gröfsere und eine kleinere Art giebt. Die seltner im Handel vorkommende chinesische Art ist gröfser und runder, als die malabarische; am wenigsten geachtet sind die von den Küsten des südlichen Afrika. — Nach Europa kommen

die Cardamomen sowol durch den holländischen, als auch durch den englischen und dänisch-ostindischen Handel. Es müssen die Cardamomen-Saamen noch in ihren blafsgelben, festgeschlossenen, frischen, vollen, nicht leicht zerbrechlichen Hülsen eingeschlossen, röthlich, stark riechend seyn, und scharf gewürzhaft schmecken. Zu verwerfen sind die alten, wurmstichigen, halbgeöffneten, halbleeren, mürben und dumpfig riechenden Saamenkapseln. — Man benutzt die Cardamomen zu mehrern Zwecken. In Ostindien gebraucht man die kleinern Cardamomen häufig zum Kauen mit Betel vermischt, um den Geschmack zu erhöhen und dem Athem einen angenehmen Geruch zu ertheilen. Auch bei uns kauen Manche die überzuckerten Cardamomen-Saamenkörner. Ferner bedient man sich der Cardamomen, besonders der gewürzhaften kleinen Art, sowol in ihrem Vaterlande, als auch, wiewol seltner, bei uns, bald allein, bald in Verbindung mit andern Arzneien, gegen manche Krankheitsformen, vorzüglich gegen Schwäche der Verdauungs-Organe mit Schleimanhäufung und Blähungs-Beschwerden. In den nördlichen Provinzen von Hindostan wird ein geistiges Wasser aus diesem Gewürze gezogen, welches man gegen Scorbut und gegen Anfälle von Krämpfen gebraucht. Endlich, und zwar am gewöhnlichsten, benützt man die verschiedenen Arten Cardamomen, vorzüglich die kleine Art, in ihrem Vaterlande sehr allgemein, jedoch auch bei uns, zur Würzung mancher Speisen und Canditerwaaren; und in der That theilen sie auch manchen mit ihnen gewürzten Speisebereitungen, z. B. den Wein-Suppen, manchen Wein-Saucen, einen sehr angenehmen, lieblichen Geschmack mit. Dafs sie übrigens, so wie alle stark reizende Gewürze weder zu oft, noch zu reichlich genossen werden dürfen, wenn sie nicht durch Überreizung schaden sollen, bedarf kaum einer Bemerkung. — Ob derjenige gewürzhafte Saamen, dessen *Plinius* — Histor. natur. XII. 13. — unter dem Namen Καρδάμωμον erwähnt, und dessen auch *Apicius* — de arte coquinar. lib. I. c. 34 — als eines Gewürzes gedenkt, wirklich der Cardamom, von dem hier die Rede, oder vielmehr die Saamen des Amomum Grana Paradisi gewesen seyen, ist ungewifs.

3. *Amomum Granum paradisi*, *L.* (*Grana paradisi officinarum* — *Bauhin*; *Elettari* 2. — *Rheede hort. malab. XI. tab.* 6.); DEUTSCH: *Paradies - Ingwer*; *Paradieskörner*; *grofse Cardamome*; ENGL. *Granes of paradise.*

Linné l. c. p. 9.

Blackwell herb. tab. 385.

Lamark hält diese Gattung nur für eine Varietät des Amomum Cardamomum, die von dieser blofs durch die breiten Blätter unterschieden sey. Sie wächst in Guinea, Madagascar und Ceylon in Sümpfen. Die Saamenkapsel hat fast die Gestalt einer Feige, enthält 3 Zellen, und in jeder derselben 2 Reihen kleiner, dem Rettig-Saamen an Gröfse gleicher, eckiger, äufserlich rother, inwendig weifser, mehliger Saamen, die unter dem Namen Paradieskörner durch den Handel nach Europa kommen. Ihr Geruch ist nur schwach aromatisch; ihr Geschmack scharf, pfefferartig, und ähnelt dem des Camphers und des Thymians. Durch die Destillation im Wasser gewinnt man aus ihnen ein gewürzhaft riechendes, mildes ätherisches Öl. — Die Paradieskörner wurden von den Portugiesen auf ihren ersten Fahrten nach Afrika in grofser Menge als wirklicher Indischer Pfeffer nach Europa gebracht; sobald aber die Portugiesische Regierung das Pfeffer-Monopol einführte, so wurde die Einführung der Paradieskörner, oder des Malaget-Pfeffers bei schwerer Strafe untersagt. — In der Arzneikunde wird jetzt kaum mehr von diesem Saamen Gebrauch gemacht; am häufigsten ist wol seine Benutzung in England, wo man sich der Paradieskörner als gewürzhaften Zusatzes bei der Bereitung mehrerer Bierarten bedient, — Die Neger in Afrika brauchen die Paradieskörner häufig zur Würzung mehrerer Speisen — *Lajaille.* — Man mengt auch wol die Paradieskörner gestofsen unter den schwarzen Pfeffer, weil sie wohlfeiler sind, als dieser.

4. *Amomum medium*, *Loureiro* — *Flora Cochinch. Tom. I. p.* 5.

Loureiro beschreibt an dem angeführten Orte unter diesem Namen eine in Cochinchina einheimische

Amomum-Gattung, die, wie er meint, dieselbe Pflanze ist, welche *Bontius* — Histor. natur. et medica Indiae Orientalis. lib. 6. c. 37 — unter dem Namen Cardamomum majus beschreibt. Das Amomum medium des *Loureiro* ist wahrscheinlich die Hellenia alba, *Linn.* (Heritiera alba — *Retz*; Languas vulgare — *König*), s. *Linné* Spec. pl. a. a. O. S. 5. — Man benutzt in Cochinchina die sehr erhitzenden Saamen dieser Pflanze zur Würzung der Speisen.

5. *Amomum Mioga*, *Willdenow*; DEUTSCH: *Japanischer Ingwer*; JAPAN. *Dsjooka*, *oder Mioga Kämpfer.*
Linné a. a. O. p. 7.
Thunberg Flor. japon. p. 14.

Diese, mit Amomum Cardamomum sehr übereinkommende, Ingwerart wächst in Japan wild. Die Wurzel ähnelt in Hinsicht des Geschmacks sehr der des Amomum Zingiber, statt deren sie auch gebraucht wird.

6. *Amomum repens*, *Willdenow* (*Elettari* 1. — *Rheede hort. Malab. XI. p. 9. tab. 4. 5.*); DEUTSCH: *kriechender Ingwer*; ENGL. *creeping ginger.*
Linné Sp. pl. a. a. O. p. 9.
Sonnerat Reise Bd. II. S. 188. tab. 136.

Die Frucht dieses in Malabar wachsenden Baumes ist eine runde Kapsel mit drei zugerundeten Ekken, oben mit einigen gleichlaufenden Adern gezeichnet und inwendig in 3 Fächer abgetheilt, deren jedes einige schwärzliche Saamenkörner enthält, welche von den Indianern mit Betel sehr häufig zum Kauen benutzt werden. Sie kommen übrigens in Hinsicht ihrer Eigenschaften mit den eigentlichen Cardamomen überein, und sind wahrscheinlich einerlei mit der im Handel unter dem Namen Cardamomum majus s. longum bekannten Cardamom-Art.

7. *Amomum Zerumbet*, *L.* (*Zingiber latifolium silvestre* — *Hermann*; *Lampuium* — *Rumph herb. amb. V. p. 148. Tab. 64. fig. 1.*; *Katou-Inschi-kua* — *Rheede hort. Malab. XI.*

p. 27. tab. 13); DEUTSCH: *Block-Ingwer; der wilde Ingwer; Blockzwitter*; HOLL. *wilde Gember*; DÄN. *Zerumbeth eller vild Ingefer*; SCHWED. *vild Ingefára*; ENGL. *the broad-leav'd ginger*; FRANZ. *l'amome sauvage; le gingembre sauvage*; ITAL. *Zengero silvestre*; SPAN. *Amomo zerumbet; agengibre silvestre; lampujo*; PORTUGIES. *Gengivre silvestre.*

Linné Spec. pl. a. a. O. S. 6.
Blackwell. tab. 402.

Der Block-Ingwer ist in Ostindien einheimisch, und wächst in Cochinchina sowol wild, als cultivirt. Auch in Japan wächst diese Gattung des Ingwers häufig auf trocknen, sandigen Äckern, selbst zuweilen an den Landstrafsen. In China wird sie mit Sorgfalt cultivirt. — Man macht da, wo diese Pflanze wächst und cultivirt wird, von ihren Wurzeln, als Arzenei, gegen mehrere Krankheitsformen Gebrauch. Die Wurzel ist nach den verschiedenen Standörtern der Pflanze, ihrer Form und Gröfse nach, verschieden; von aufsen ist sie gelbbraun, geringelt, inwendig gelblicht, und kommt zwar sehr mit der des gewöhnlichen Ingwers überein, ist jedoch von weniger aromatisch-scharfem Geschmack, als jene; daher man sich ihrer seltner, wenigstens bei uns, als Gewürz bedient. Desto häufiger aber benutzen sie die Indianer, indem sie selbige trocknen, pülvern, und dann ein schmackhaftes Brot davon verfertigen. — In Cochinchina sind die Wurzeln nicht efsbar — *Loureiro*. In China aber werden die mit Zucker gekochten und eingemachten Wurzeln sehr geschätzt und zum Thee genossen. Schon *Garcias* — Aromat. histor. l. 1. c. 43 — giebt den mit Zucker eingemachten Wurzeln des Amomum Zerumbet einen Vorzug vor denen des Amomum Zingiber. — Die jungen Blätter und Stengel der Pflanze werden als Gemüse gespeist.

8. *AMOMUM ZINGIBER, Linn.* (*Zingiber majus — Rumph Amb. V. p.* 156. *tab.* 66. *fig.* 1.; *Zingiber — Bauhin; Brown; Inschi — Rheede hort. Malab. XI. p.* 21. *tab.* 12; *Zimpiberi; Zingiberi — Plinius*); DEUTSCH: *der Ingwer; Ingber; Imber; Ingver*; (IN NIEDERSACHS. *Em-*

geber; *Engvaar*; *Ingeber*; *Gemware*); HOLL. *Gember*; *Gengber*; DÄN. *Ingefer*; SCHWED. *Ingefärä*; ENGL. *the ginger*; *the narrow-leav'd ginger*; FRANZ. *l'amome des Indes*; *gingembre*; *zingembre*; ITAL. *Zenzero*; *zenzovero*; *zinzibo*; *gengiovo*; SPAN. *Jenjibre*; *agengibre*; PORTUG. *Gengivre*; *zinzibere*; RUSS. *Inbir*; POLN. *Imbier*; UNGER. *Gyömber*; CHIN. *Sem Kiam* — *Loureiro*; COCHINCH. *Cay gung*; *fing Küong* — *Loureiro*.

Linné Spec. pl. a. a. O. S. 6.

Jacquin hort. tab. 74.

Vermuthlich ist Arabien und Äthiopien das eigentliche Vaterland des echten Ingwers; von hier wurde diese, dem Schilfe ähnelnde, Pflanze durch ganz Ostindien fortgepflanzt, woselbst sie, so wie auch in China und Cochinchina häufig gebaut wird, jedoch auch wild wächst. Ehemals wurde aller Ingwer von den Küsten des rothen Meeres nach Europa gebracht; und auch noch jetzt wächst er häufig in Guinea, von wo er im 16ten Jahrhunderte von den Spaniern nach Mexico gebracht, seitdem auf den meisten amerikanischen Inseln in grofser Menge gebaut wird, daher auch der gröfste Theil des im europäischen Handel vorkommenden Ingwers aus Westindien kommt. Sein Anbau erfordert nur geringe Mühe und ist sehr einträglich, indem ein Morgen Landes gegen 140 Pfund Ingwer-Wurzeln liefert. Der Ostindische Ingwer, den man von der Küste Malabar, insbesondere aus Bengalen, und von der Insel Java erhält, ist indessen vorzüglicher, wie der Westindische. — Wiewol die Indianer die grünen Blätter der Ingwer-Staude, die, so wie alle Theile dieser Pflanze, einen aromatischen Geschmack besitzen, als Würze, mancher Speisebereitung zusetzen, auch sie mit Essig, Öl und Salz bereitet, wie Salat geniefsen, so ist es doch vorzüglich die allgemein bekannte und vielfach benutzte Wurzel dieser Pflanze, welche den aromatischen Geruch und Geschmack in vorzüglichem Grade hat. Sie ist etwas zusammengedrückt, knotig und gegliedert, von der Dicke eines Fingers. Schon *Rumph* bemerkte: „dafs man in Ostindien zweierlei Arten der Ingwer-Staude, eine gröfsere und eine kleinere unterscheide, wovon

die erste in Rücksicht ihrer Wurzeln wieder in eine weifse und rothe Art unterschieden wird, obgleich die Pflanzen sich völlig gleich wären." Diese bemerkte Verschiedenheit der Ingwer-Wurzeln rührt indessen sowol von ihrem Alter, als von ihrer Zubereitung her. Die Wurzeln sind perennirend, und durch sie wird die Pflauze fortgepflanzt; indem der Saame, selbst in Ostindien, selten reif wird. Man zerschneidet nämlich die Wurzeln in mehrere Stücke, legt sie in etwa 2 Zoll tiefe Löcher, und bedeckt sie mit Erde. Nach 8 - 10 Tagen schon schlagen die Wurzeln aus. Die Pflanzung geschieht im März und April; im December stirbt die Pflanze, nachdem sie geblüht hat, ab, und man nimmt die Wurzeln aus der Erde. Die von der Erde und den Fasern befreiten Wurzeln werden in Stücken geschnitten, und im Schatten auf Horden getrocknet; oder auch erst mit kochendem Wasser abgebrühet, und dann an der Sonne getrocknet, durch welches Verfahren aber ein beträchtlicher Theil des gewürzhaften Wesens verloren geht. Um die getrockneten Wurzeln vor Insecten zu schützen, beschüttet man sie mit Kalk, oder kehrt sie in einer Mischung von Thonerde oder angefeuchtetem Bolus um, damit sie einen Überzug erhalten. Beide Verfahrungsarten sind indessen unfähig, sie gegen die Insecten-Anfressung zu schützen; und es ist nicht unwahrscheinlich, dafs man durch die angegebene Procedur nur ihr Gewicht zu vermehren und die bereits angefressenen Löcher zu verbergen sucht. Übrigens giebt diese Verfahrungsart den sogenannten braunen, schwarzen oder gemeinen Ingwer, welcher fast hornartig und grau von Farbe ist; da hingegen der bessere und theuere weifse oder geschälte Ingwer (FRANZÖS. raclé; HOLL. wit geschraapt) nicht gebrüht, sondern vor dem Trocknen sorgfältig von allem Schmutze gereinigt, und von der Oberhaut befreiet wird. Dieser ist äufserlich röthlich-grau, inwendig gelblich-weifs. Beide Arten sind knotig, bisweilen fast handförmig und platt gedrückt; — man nennt diese grofsen derben Stücke, sowol des braunen, als des weifsen Ingwers, auf den Antillen Ingwerklauen (FRANZ. pattes de Gingembre). In einigen europäischen Ländern wird der braune, in andern dagegen, z. B. in

Östreich, Polen, Rufsland u. s. w., der weifse Ingwer mehr gebraucht. Beide Arten kommen in Ballen oder Säcken, der weifse jedoch in kleinern, in den Handel. Der Geruch des Ingwers ist angenehm; der Geschmack gewürzhaft, scharf, brennend. Zu verwerfen sind: die nicht recht scharf schmeckenden, weichen, leichten, holzigen, stark faserigen, leicht zerbrechlichen, runzlichen, wurmstichigen Wurzeln, deren Löcher mit Bolus oder Lehm angefüllt sind. Ein Pfund des guten Ingwers giebt durch Destillation etwa 4 Scrupel ätherisches Öl. — Der Ingwer ist ein kräftiges Reizmittel des Darmkanals, und vermehrt auch die Harnabsonderung und Ausdünstung; man benutzt ihn daher sehr allgemein in Indien, doch auch bei uns, als Heilmittel gegen Atonie des Darmkanals mit Schleimanhäufung verbunden, gegen Verschleimung in den Respirationswegen u. s. w., sowol in Pulverform, allein, oder mit Neutralsalzen vermischt, als auch in Form eines Sirups und einer Tinctur. — Doch allgemeiner noch, sowol in Ost- und Westindien, als auch in Europa, ist der Gebrauch des Ingwers bald ganz, bald zerstofsen, als eines der gesundesten gewürzhaften Zusätze zu mehrern Speisebereitungen, z. B. zu Biersuppen, Ragouts, gedämpftem Fleisch, weich gekochten Eyern u. a. m., um ihnen nicht nur einen, den meisten Personen angenehmen, gewürzhaften Geschmack mitzutheilen, sondern auch um manche an sich schwerverdauliche, fette, fade, blähende Speisen — z. B. den weifsen Kohl — verdaulicher zu machen. Ehemals jedoch bediente man sich des Ingwers bei uns in den Küchen noch weit häufiger, wie jetzt, weil er durch den allgemeinen verbreiteten Gebrauch des ungleich mehr erhitzenden Pfeffers verdrängt geworden zu seyn scheint. — Die Indianer schneiden die frischen, weniger scharfen Ingwer-Wurzeln in dünne Scheiben unter die Salatkräuter. — Auf Martinique speist man die jungen Wurzeln roh mit Rindfleisch — *Jacquin*, und auf Cayenne gekocht, wie Rüben. Auch geniefsen die Indianer den gepülverten Ingwer auf Brot gestreuet. — In China und in Ostindien werden die frischen Ingwerwurzeln in Honig, öfters noch in Zucker-Sirup, eingemacht. Zu diesem Zwecke läfst man die ausge-

suchten Stücke der noch nicht ganz ausgewachsenen Wurzel 8 — 10 Tage in frischem, oft erneuerten Wasser liegen, und kocht sie dann zu wiederholten Malen mit einem Sirup von weifsem Zucker ein. Indessen kommt dieser eingemachte echt Ostindische Ingwer nur selten im Handel vor, indem man in mehrern Handelsstädten, wie z. B. in Venedig, die trocknen Wurzeln einmacht, wodurch man ein weit schlechteres Präparat erhält. Der echte eingemachte Ingwer mufs eine helle Bernsteinfarbe haben, fast durchsichtig seyn, und in einem hellen Sirup liegen. — Der eingemachte echte Ingwer ist allen Personen, die an Magenschwäche und den davon abhängigen Beschwerden leiden, als ein erwärmendes, die Thätigkeit des Magens erhöhendes Mittel, sehr zu empfehlen; man geniefst zu diesem Zwecke ein Stückchen davon vor dem Essen. — Bei den Gastereien der Sibirischen und Russischen Kaufleute geniefst man die mit Zucker überzogene Ingwer-Wurzel als eine wohlschmeckende Leckerei zum Nachtisch. — In Westindien, auf dem Cap u. s. w. geniefst man häufig einen Aufgufs von Wasser auf Ingwer-Wurzeln, beliebig mit Zukker und Milch, als ein vortreffliches, erquickendes und erwärmendes Getränk. — Endlich infundirt man noch den Ingwer mit Essig, um letzterm einen strengen Geschmack mitzutheilen. — *Joh. Nyberg* (Remedia Guineensia, quorum praeside *Adamo Afzelio* collectionem primam pro gradu medico etc. *Johannes Nyberg.* Upsal. 1813. Nr. 1. vergl. Allgem. Literatur-Zeit. 1816. Febr. Nr. 30. S. 238.) erwähnt einer neuen Gattung von Amomum unter dem Namen *Amomum latifolium Afzelii.* Diese Gattung wächst in waldigen Abhängen der Berge der Sierra Leona. Man bedient sich allenthalben auf der Küste von Guinea der Frucht dieser Gattung zum Löschen des Durstes im Verlaufe der Fieber. Die Säure derselben ist angenehmer und feiner, als die Citronen-Säure.

Amomum Galanga, Loureiro; s. Alpinia Galanga.

Amömlein; s. Sison Amomum.

Amotum fagiferum Banksii; s. Inocarpus edulis.

Amourettes. So nennt man in der französischen Küchensprache das Rückenmark der Kälber. Man schneidet es in Stücken, giebt diesen durch Einlegen in warmes Wasser eine gewisse Steifigkeit, zieht die harte Haut ab, legt sie einige Stunden in eine Marinade von Zwiebeln und feinen Kräutern, und bereitet sie dann wie eine Frittüre zu.

Ampelis; DEUTSCH: Seidenschwanz. Der Name eines Vogelgeschlechts, welches, nach *Linné*, zur ersten Hauptclasse der Vögel, den Landvögeln, und zwar zur 3ten Ordnung, den Singvögeln — Passeres — gehört, und wovon es 13 Gattungen giebt, von denen 11 in Amerika, eine in Afrika, und eine in Europa einheimisch sind. Letztere ist:

Ampelis garrulus, Linn.; DEUTSCH: *Seidenschwanz*; *europäischer*, *gemeiner Seidenschwanz*; *Seidenschweif*, *Böhmer*, *Böhmerl*, *Bohemlein*, *Pfeffervogel*, *Pfeffervögelchen*, *Sterbe-*, *Pest-*, *Kreuz- und Schneevogel*, *Haubendrossel*, *Böhmische Haubendrossel*, *Zuserl*, *Zinzirelle*, *Ziecerelle*, *Winterdrossel*, *Schwätzer*, *Goldhahn*, *Schnee-Leschke*; HOLL. *de Beemer*; *zwarte Mantel*; *Zydestaart*; *Wipstaart*; *Sneeuwvogel*; DÄN. *Ellekrage*; *Silketrost*; *Vinbaerjugl*; SCHWED. *Sidensvans*; ENGL. *the waxen chatterer*; *the bohemian chatterer*; *the silk tail*; FRANZÖS. *le jaseur*; *le jaseur de Boheme*; *la grive bohémienne*; ITAL. *il becco-frisone*; *la gazza montana*; *galletto del bosco*; *uccello del mondo nuovo*; SPAN. *el garrulo bohemo*; *el charlador*; PORTUG. *Garça de Bohemia*; RUSS. *Swiristel*; POLN. *Jemiolucha jedwabniczka.*

Bechstein gem. Nat. Gesch. Deutschlands. Bd. III. (2te Aufl.) S. 410. Tab. VI.
Büffon Nat. d. Vögel, übers. von Otto. Bd. IX. S. 221. Tab. 33. fig. 1.
Deutsche Ornithologie. Heft 9. Taf. 6.

Dieser, mit einem zarten, seidenartigen Gefieder von braun-aschgrauer Farbe, in mancherlei Schattirungen, und am Hinterkopfe mit einem schwarzen Federbusch geschmückte, Vogel gleicht an Gröfse fast der Rothdrossel, ist 9 Zoll lang, und mit ausgespannten Flügeln 17 Zoll breit; der Schwanz ist

3 Zoll lang; sein Gewicht 4 Loth. Das eigentliche Vaterland des gemeinen Seidenschwanzes ist wahrscheinlich der Norden von Europa, innerhalb oder nahe am Polarkreise, von wo er im Spätherbste heerdenweise nach Deutschland, vorzüglich nach Böhmen und Thüringen (doch nicht jedes Jahr in gleicher Anzahl), Rufsland, Frankreich, England und Italien kommt, und im Frühlinge wieder in seine Heimath zurückzieht. Er ist sehr gefräfsig; seine Nahrung besteht im Sommer aus Insecten, im Herbste und Winter aus allerhand Beeren, z. B. Wachholder, Vogel-, Kreuzdorn-Beeren u. s. w. Es läfst sich dieser Vogel sehr leicht fangen, indem er keine Gefahr zu kennen scheint; man fängt ihn oft zufällig zugleich mit Lerchen und Krammtsvögeln. Sein Fleisch, welches mit Unrecht von manchen Schriftstellern, z. B. von *Schwenkfeld*, für schädlich gehalten wird, ähnelt dem der Drosseln, ist jedoch wohlschmeckender und zärter, und hat einen etwas bittern Geschmack. In einigen Gegenden Deutschlands, z. B. bei Regensburg, nimmt sein Fleisch — wahrscheinlich nach dem reichlichen Genusse der Wachholderbeeren — einen vortrefflichen gewürzhaften Geschmack an, daher wol die Provinzialbenennung: Pfeffervogel. — In England wird sein Fleisch, insbesondere die Leber, für eine grofse Leckerei gehalten — *Bergius*. Auch in Liefland werden diese Vögel häufig gegessen. Man bereitet sie zum Essen, wie die Krammtsvögel.

Ampeloprasum; s. Allium Ampeloprasum.

Ampfer; s. Rumex.

Ampfer, *blutartiger*, *blutrother*; s. Rumex sanguineus.

Ampfer, *dorniger*; s. Rumex spinosus.

Ampfer, *gemeiner*; s. Rumex Acetosa.

Ampfer, *grauer*; s. Rumex scutatus.

Ampfer, *kleiner*; s. Rumex Acetosella.

Ampfer, *krauser*, *wilder*; s. Rumex crispus.

Ampfer, *Sauer-Ampfer*; s. Rumex Acetosa.

Ampfer, *Sauer-Amfer*, *kleiner*, *ackerliebender*; s. Rumex Acetosella.

Ampfer, *Schafampfer*; s. Rumex acetosella.

Ampfer, *schöner*; s. Rumex pulcher.

Ampfer, *spitzblättriger*; s. Rumex acutus.

Ampfer, stumpfblättriger; s. Rumex obtusus.

Ampfer, zweigriffliche r; s. Rumex digynus.

Ampoulan; eine Art Oliven — *Duhamel*; s. Olea europaea.

Amsel; s. Turdus.

Amsel, fleisch- oder rosenfarbige; s. Turdus roseus.

Amsel, gemeine oder graue; s. Turdus merula.

Amsel-Meve; s. Sterna fissipes.

Amster; s. Mus cricetus, *Blumenbach*.

Amtmanns-Apfel. Unter diesem Namen beschreibt *Sickler* — Garten-Magazin 1806. Nr. 5. S. 200. Taf. 15 b. — einen Apfel, der etwa 3 Zoll hoch, mit einer Vertiefung und einigen Beulen an der Spitze versehen ist. Sein Fleisch ist weifs und locker, die Schale zart, gelb, an der Sommerseite roth, mehr oder minder geflammt; er zeitigt im September, und dauret 4 Wochen. Sein Geschmack ist angenehm.

Amulett; heifst in der Küchensprache ein allein aus Eyern verfertigter Kuchen, der nur auf Einer Seite gebackt wird, und den man beliebig mit Äpfeln, jungem Hopfen, Sauerampfer und Spinat, Sardellen, Schnitten geräucherter Ochsenzungen, Schinken u. s. w. zubereitet.

Amygdalus, Mandelbaum. Dies 6 Gattungen unter sich begreifende Pflanzen-Geschlecht gehört zur ersten Ordnung der 12ten Classe, Icosandria, Monogynia.

1. *Amygdalus communis*, *Linn.*; DEUTSCH: *gemeine Mandel*; *der gemeine Mandelbaum*; HOLL. *Amandelboom*; DÄN. *Mandeltrae*; SCHWED. *Mandelträd*; ENGL. *the almond-tree*; FRANZ. *l'amandier commun*; ITAL. *il mandorlo*; *Mandola*; SPAN. *Almendro*; PORTUG. *Almendoeira*; RUSS. *Mindalnoe derevo*; POLN. *Migdalowe drzewo*; BÖHM. *Mandlowy strom*; UNGER. *Mandola fa*; IN CAIRO: *Lauz* — *Forskal*; CHINES. *him ho gin* — *Loureiro*; IN COCHINCH. *Hanh-nhon* — *Loureiro*.

Linné Spec. pl. ed. Willdenow. Tom. II. P. II. p. 982.

Kniphoff Cent. VI. nr. 5.
J. Kraft's Abhandlung von den Obstbäumen. Th. I. Wien. 1792. (Man findet in diesem Werke sehr schöne Abbildungen des Mandelbaums und seiner Varietäten.)

Bereits in den ältesten Zeiten scheint der Mandelbaum bekannt gewesen zu seyn; denn schon *Theophrast* und *Hippocrates* erwähnen desselben. Er ist, mit seinen vielfachen Varietäten, im nördlichen Afrika einheimisch, und wurde von dort nach dem südlichen Europa gebracht, woselbst er noch jetzt in grofser Menge cultivirt wird. Er gedeiht selbst in Deutschland, besonders in den zwischen dem Rhein und Mayn gelegenen Ländern, unterliegt jedoch leicht den zu kalten Wintern. Indessen scheint der Mandelbaum ebenfalls auch in Asien einheimisch zu seyn, von wo aus er nach Griechenland, und zwar nach Thasos, einer von den Inseln des Archipelagus, verpflanzt wurde; daher die Mandeln von den Griechen thasische Nüsse genannt werden — *Macrobius.* Zu den Zeiten des *Cato* sind die Mandelbäume zuerst nach Italien verpflanzt worden. Die Römer nannten die Mandeln griechische Nüsse. — Man hat versucht, die Mandelbäume aus dem südlichen Frankreich nach Westindien zu verpflanzen; sie sind zwar daselbst fortgekommen, haben aber keine Früchte getragen. — Der Mandelbaum erreicht oft eine Höhe von 25 - 30 Fufs, und ähnelt in seiner Form dem Pfirsichbaum, wiewol er einen stärkern Wuchs hat. Es giebt sehr viele Varietäten des Mandelbaums. *Peter Cupani* hat in Sicilien allein 35 Spielarten aufgezählt — *Rehfues.* — Die vorzüglichsten sind folgende:

a. *DER DICKSCHALIGE MANDELBAUM MIT GROSSER SÜSSER FRUCHT UND HARTER SCHALE*; Amygdalus sativa, fructu majori; Amandier à gros fruit doux; eine der dauerhaften Arten.

b. *DER MANDELBAUM MIT KLEINER SÜSSER FRUCHT UND HARTER SCHALE*; A. sativa, fructu minori; Amandier commun.

c. *DER MANDELBAUM MIT GROSSER FRUCHT UND MÜRBER SCHALE*; A. dulcis,

putamine molliori; Frauenzimmer-Mandel; Jordans-Mandel; Valenziner-Mandel; Amandier à noyau tendre; Amandes des Dames. Die Frucht läſst sich mit den Fingern aufdrücken. Die Schale der Frucht ist etwas rauher, als die der mit harter Schale, spitziger, und die Spitze meistens auf eine Seite gekrümmt.

d. DIE KLEINE SÜSSE KRACH-MANDEL, SULTANS-MANDEL; Amandier à fruit doux et noyau tendre; Amande Sultane; ist in der Provence sehr häufig.

e. DER PFIRSICH-MANDELBAUM; Amygdalus persica — *Duhamel*; Amande Pêche. Dieser Baum ist halb Mandel, halb Pfirsich, jedoch mehr Mandel, als Pfirsich, und wahrscheinlich durch die Befruchtung vom Pfirsichbaum entstanden. Er ist unter den Mandel- und Pfirsich-Bäumen das stärkste Gewächs; seine Blüthe ist ebenfalls das Mittel zwischen der Mandel- und Pfirsich-Blüthe. Die Frucht wird bei jungen Bäumen ansehnlich groſs, und ist etwas platt gedrückt. Das Fleisch der grünen Hülse wird gegen $\frac{1}{4}$ Zoll dick, und ist eſsbar, wenn die Mandel reif ist, jedoch härtlich und ohne vorzüglichen Geschmack. Die Schale der Mandel selbst hat starke Vertiefungen, und ist fast wie ein Pfirsichstein rauh, dick und hart. Die Mandel ist süſs, und gröſser, wie die ansehnlichste Krach-Mandel.

f. DER MANDELBAUM MIT GROSSER GEFÜLLTER BLÜTHE; Amandier à fleur double.

g. DIE KLEINE BITTERE STEIN-MANDEL; Amandier à petit fruit amèr.

h. DIE GROSSE BITTERE STEIN-MANDEL; Amandier à gros fruit amèr.

i. DIE BITTERE KRACH-MANDEL; Amandier à fruit amèr et noyau tendre.

Die länglichrunde Frucht des Mandelbaums enthält unter einem grünen, trocknen, nicht eſsbaren Fleische einen länglich-plattgedrückten Stein, dessen Ober-

fläche mit vielen kleinen Löchern versehen ist. Dieser Stein enthält einen Kern, welcher unter dem Namen Mandel allgemein bekannt ist. Die Kerne oder Mandeln sind mit einer braunen Haut überzogen, die mit erhabenen Strichen bezeichnet und mit einem gelblichen Pulver bestreuet ist; inwendig bestehn sie aus einer weifsen, milchichten, ölichten, nufsartigen Substanz. Es giebt 2 Hauptarten Mandeln, süfse nämlich, und bittere; letztere sind jedoch blofse Varietäten. Beide Arten machen bekanntlich einen bedeutenden Handelsartikel aus. — Was die süfsen Mandeln anlangt, so kommen mehrere durch ihre Gestalt und Güte sehr verschiedene Arten derselben im Handel vor. Alle im Handel vorkommende Mandeln lassen sich überhaupt in 2 Hauptclassen theilen. Zur ersten gehören die noch in ihren Schalen enthaltenen, von denen es wieder 2 Arten giebt; nämlich die Krach- oder Krak-Mandeln, welche man gröfstentheils zum Rohessen benutzt, und deren Schalen so dünn sind, dafs sie sich mit den Fingern aufdrücken lassen, und die hartschaligen. Zur zweiten Classe gehören alle bereits ihrer Schalen beraubten — Amygdalae excorticatae. — Die meisten im Europäischen Grofshandel vorkommenden Mandeln erhält man aus Italien, Sicilien, der Barbarey, Spanien, der Insel Mallorca, Portugal und dem südlichen Frankreich. — Die besten Mandeln sind unstreitig die spanischen, von denen man 2 Arten hat; die sogenannten langen von Malaga — die besten und theuersten — und die breiten Valenzer oder Valentianischen, welche von Alikante in grofser Menge ausgeführt werden. In Valencia giebt es 6 verschiedene Arten Mandeln: die Pastanneta-Mandeln, die — süfsen und gröfsern — Bale-Mandeln, die — gröfsern, aber schlechtern — Blancal-Mandeln, die weichschalichten Mollar-Mandeln, die kleinern Commune- und Amarga-Mandeln — *Fischer.* — Die in ungeheurer Menge von Mallorka ausgeführten Mandeln werden ebenfalls sehr geschätzt. — Aus der Portugiesischen Provinz Algarvien erhält man über Faro die sogenannten Pittmandeln, eine vorzüglich gute Art, in ovalen Packeten mit Matten beflochten. — Sici-

lien liefert alle Arten Mandeln in vorzüglicher Menge und Güte. Man nennt dort die gröfsten und schönsten Mandeln Cavalerie; diese jedoch kommen nicht in den Handel, sondern werden von den dortigen Einwohnern, ihres schönen Ansehens wegen, zur Zierde des Nachtisches benutzt. Vorzüglich stark ist der Mandelbau im ehemaligen Val di Mazzara und Val di Noto. In letzterer Gegend gedeiht der Mandelbaum vorzüglich im steinichten und schwefelhaltigen Boden, am Fufse des Ätna. Die Sicilianischen Mandeln sind runder und dicker, als die Valenzer. — Die italiänischen Ambrosin-Mandeln besitzen grofse Vorzüge vor den gemeinen italiänischen Mandeln, die man häufig aus Puglia im Neapolitanischen erhält. — Das südliche Frankreich (besonders die Provence, Languedoc) liefert viele Mandeln; sie sind weniger dick und länglichter, als die gemeinen Italiänischen. Die besten kommen aus dem Departement Drôme im Dauphiné. Comtâsche ist eine Art Mandeln, die aus den Gegenden von Avignon in weifsen, eyrunden Körben über Marseille versandt werden; eine andere Art Languedoker Mandeln nennt man Molarissen. Die Barbarischen und Marokkanischen Mandeln sind von allen Arten, die im Handel vorkommen, die kleinsten und wohlfeilsten. Man erhält sie im nördlichen Europa meistens über Marseille und Venedig in kleinen Körben oder länglich geflochtenen Kabassen von 150 Pfund. — Merkwürdig ist es, dafs der in Süd-Amerika angepflanzte Mandelbaum zwar eine ansehnliche Gröfse erreicht, und sehr reichliche Blüthen, nie aber Früchte trägt — *Azara.* — Der Geschmack der süfsen Mandeln ist lieblich, süfs, nufsähnlich. Sie müssen frisch, glatt, dünn-hellbraunschalig, leicht zerbrechlich, im Bruche weifs und glänzend seyn, sich zwischen den Fingern ölig anfühlen lassen, ganz mild und rein schmecken. Zu verwerfen sind die runzlichten, vertrockneten, aufgesprungenen, wurmstichigen, weichen, blassen, weifslichen oder schwärzlichen, inwendig gelben oder gelbfleckigen, löchrigen, feuchten, bestäubten, scharf und ranzig schmeckenden. Die süfsen Mandeln enthalten das fette Öl — man rechnet $\frac{1}{2}$ ihres Gewichts — in inniger Verbindung mit vielem Schleime und einem

feinen Satzmehl, daher ihre nährende Kraft. — Ihre mannichfaltige Benutzung ist allgemein bekannt. — Im südlichen Europa, wo man sie in sehr grofser Menge baut, werden sie von der ärmern Volksclasse, als eigentliches Nahrungsmittel, frisch sehr häufig genossen. In Medien sollen, wie *Strabo* berichtet, mehrere Völkerstämme Brot aus Mandeln zubereitet haben. Bei uns kommen sie nur getrocknet, als eine Zierde des Nachtisches, vor; noch häufiger indessen ist ihre Benutzung zur Zubereitung mancher Speisen, Backwerke, Canditer-Waaren und Getränke. Wiewol man den Mandeln eine grofse nährende Kraft nicht abläugnen kann, so sind sie doch wegen ihres so beträchtlichen Ölgehalts schwer verdaulich, und erfordern starke Verdauungskräfte, um so mehr, wenn sie schon etwas alt sind, das in ihnen enthaltene Öl sich also schon zur Ranzigkeit neigt. Der zu reichliche Genufs der Mandeln verursacht leicht Heiserkeit, indem sich das aus ihnen durch's Kauen im Munde ausgeprefste Öl an die Häute des Rachens und der Luftröhre anlegt, daselbst bald durch die Wärme scharf und fressend wird, und dadurch in diesen Theilen einen leichten Grad von Entzündung erregt. Auch setzen sich die kleinen Krümchen der zerkaueten Mandeln leicht in den Lücken und Winkeln des Mundes und des Schlundes fest, und verursachen dadurch einen mechanischen Reiz, der nicht selten zur Entstehung von kleinen Geschwüren Veranlassung geben kann. Die noch grünen, halbreifen Mandeln werden, besonders im südlichen Frankreich, wie die Wallnüsse, in Zucker eingekocht, auch in Branntewein und Wein eingemacht, und gewähren so eine sehr angenehm schmeckende Leckerei. — Die in Schmalz gebackenen Mandeln, nachdem sie vorher eine Zeitlang in einer Auflösung von Zucker in Rosenwasser gelegt worden, sind äufserst schwer verdaulich und verwerflich. Eben dies gilt von den in Öl gebackenen und den sogenannten gebrannten oder gerösteten Mandeln — Amandes à la Praline. — Letztere bereitet man durch das Kochen derselben in eine stark mit Zimmt gewürzte Zuckerauflösung, welches so lange fortgesetzt wird, bis alle Feuchtigkeit verraucht und der Zucker körnig geworden ist. Man

hat deren graue und rothe. Letztere bekommen ihre Farbe von einem mit Cochenille, Alaun und gereinigtem Weinstein abgekochten, Wasser, worin der Zucker aufgelöst wird. Die sogenannten weifsen oder mit einer geläuterten Zuckerabkochung (der man durch den Zusatz von Stärkemehl oder arabischen Gummi eine gewisse Consistenz, und durch Zusatz von Ambraessenz, Cederöl, Orangeblüth-Wasser u. s. w. einen beliebigen Geschmack gegeben hat) überzogenen Mandeln sind ebenfalls eine bekannte, wohlschmekkende Leckerei. Sehr ansehnlich ist die Menge und Mannichfaltigkeit der Speisen und Getränke, welche man auf eine mehr oder minder künstliche und zusammengesetzte Weise von den Mandeln unter den Namen: Mandel-Milch-, Liqueur-, Suppen-, Brey-, Sülzen-, Kuchen-, Torten u. s. w. bereitet, von denen die vorzüglichsten unter ihren Namen zu finden sind. Ihre gröfsere oder mindere Verdaulichkeit und Nahrhaftigkeit ist sehr relativ, und hängt sowol von der Menge der dazu angewandten Mandeln und von den Eigenschaften der übrigen dazu benutzten Ingredienzien, als auch von der Art der Zubereitung selbst ab. Im Allgemeinen geben alle Zubereitungen der Mandeln, die mit Milch oder Mehl, oder mit Fleisch-Gallerte gemacht werden, sehr nährende, doch aber sehr schwer verdauliche Gerichte ab. — Überdem benutzt man sehr allgemein die Mandeln als Zusatz zu mehrern Speisebereitungen. Über das Öl, welches man aus den süfsen Mandeln erhält, s. Artikel: Mandelöl.

Die bittern Mandeln, die, wie bereits bemerkt, nur von einer Varietät des Mandelbaums herkommen, enthalten zwar auch ein süfses Öl, und zwar $\frac{1}{4}$ ihres Gewichts; aufserdem aber ist in ihrer äufsern Haut eine geringe Quantität bitteres, ätherisches Öl enthalten, welches innig mit einem eigenen narcotischen Stoffe — der Blausäure — (principium zootinum narcoticum) verbunden ist, demselben Stoffe, der in den Blättern des Kirschlorbeerbaums und der Rinde des Vogel-Kirschbaums — Prunus Padus — u. a. mehr enthalten ist. Die höchst nachtheiligen Wirkungen dieses Giftes, auf welche vorzüglich *P. J. A. Daries* — Liter. Nr. 2723 a. — und nachher

Dölz — Liter. Nr. 2724 — aufmerksam machten, sind bekannt. Thiere sterben bald nach dem Genusse der bittern Mandeln und der aus ihnen gemachten Zubereitungen; auch hat man beobachtet, dafs Kinder nach dem Genusse mehrerer bitterer Mandeln übel und betäubt warden, andere gar epileptische Zuckungen bekamen — Liter. Nr. 2725. — Erwachsene scheinen indessen die bittern Mandeln in gröfserer Gabe vertragen zu können. In neuern Zeiten hat man von den bittern Mandeln zur Abtreibung des Bandwurms, und auf's Neue wieder, zur Heilung hartnäckiger Wechselfieber — wogegen sie früher bereits *Bergius* empfohlen hatte — Gebrauch gemacht, so wie auch das aus ihnen destillirte Wasser statt des Kirschlorbeerwassers benutzt. — Der Genufs einiger bittern Mandeln soll bei dem Sodbrennen baldige Erleichterung verschaffen, wie diese Wirkung ebenfalls vom Genusse der süfsen Mandeln behauptet wird. — Dafs ihr Genufs die Trunkenheit verhütet, ist falsch. Indessen wirken sie incitirend auf den Magen und befördern den Appetit. Manche Personen geniefsen daher des Morgens nüchtern einige bittere Mandeln, ohne davon nachtheilige Wirkungen zu verspüren. — In diätetischer Hinsicht bedient man sich der bittern Mandeln zu mehrern Speise- und Getränke-Zubereitungen, deren Haupt-Ingredienz süfse Mandeln sind, um denselben ihren bitter-aromatischen, den meisten Personen angenehmen Geschmack mitzutheilen. — Die Backwerke aus bittern Mandeln sind unschädlich, weil das Gift durch das Backen und Rösten verflüchtigt wird.

2. *Amygdalus nana*, *L.* (*Prunus inermis* — *Gmelin*; *Armeniaca persicae foliis* — *Burmann*); deutsch: *Zwerg-Mandel*; *Zwerg-Mandelbaum mit einfacher Blüthe*; *Strauch-Mandel*; holl. *Naantjes Amandel*; dän. *Dverg-Mandelträ*; engl. *the dwarf almond*; franz. *l'amandier nain*; russ. *Bobownik*; japan. *Bay*; *Umedos* — *Thunberg*.

Linné Sp. pl. l. c. p. 983.

Kniphoff Cent. 6. *Tab.* 4.

Duhamel Arbr. fruit. I. tab. 3.

Der Zwerg-Mandel-Baum ist ein kleiner, etwa 3 bis 4 Fuſs hoher Strauch, der in den nördlichen Gegenden Asiens einheimisch ist, bei uns als Zierstrauch, wegen seiner schönen rosenrothen, wohlriechenden Blüthen in Gärten gezogen wird; denn seine rauhen, eyförmigen, zusammengedrückten Früchte, von der Gröſse einer Haselnuſs, sind lederartig, saftlos und ungenieſsbar. Wenn sie reif geworden sind, so springen diese Früchte in 2 Theile, und es fällt eine eyförmig spitzige, zusammengedrückte, gelblich graue, an den Näthen gefurchte Nuſs heraus, deren Kerne, in Hinsicht ihrer Farbe und ihres bittern Geschmacks, den Pfirsichkernen ähneln. — Man benutzt sie an mehrern Orten des Russischen Reichs, besonders in der Gegend von Astrachan, sehr häufig, um dem über sie abgezogenen Branntewein einen Wohlgeschmack mitzutheilen. Durch das Auspressen gewinnt man aus ihnen ein bitterhaftes Öl, welches zur Bereitung der Salate benutzt, diesen einen angenehmen Geschmack mittheilen soll, und welches mit Weingeist an der Sonne digerirt, diesem die Bitterkeit mittheilt und süſs wird — *Pallas*.

3. AMYGDALUS PERSICA, *L.* (*Persica vulgaris*, *Miller*; *Persica molli carne*, *et vulgaris* — *Bauhin*; *Malus persica* — *Plinius*; Περσικὴ μηλέα — *Dioscorides*); DEUTSCH: *der Pfirsichenbaum*; *Pfersich*; *Pfirsching*; *Pfirsich*; *Pferschke*; *Pfirsike*; HOLL. *Persikboom*; DÄN. *Persiketrä*; *Ferskenträ*; SCHWED. *Persiketräd*; ENGL. *the peach tree*; FRANZ. *le pêcher*; ITAL. *pesco*; *persico*; SPAN. *el melocoton*; PORTUG. *pecegueiro*; *pessegueiro*; RUSS. *Persik*; *Persikòwoe dérewo*; POLN. *Broskwinia drzewo*; CHIN. *Tao ho gin* — *Loureiro*; IN COCHINCH. *Cay dao nhon* — *Loureiro*.

Linné Sp. pl. l. c. p. 482.
Blackwell. tab. 101.

Der Pfirsichbaum stammt höchst wahrscheinlich aus Persien, wie *Plinius* — Hist. nat. lib. 15. c. 23 — versichert, und wie auch der schon oft sehr verstümmelte Name zu beweisen scheint. Von Persien aus wurde er zuerst nach Rhodus und Ägypten, von dort nach Griechenland verpflanzt — *Theophrast*, von

hier aber nach Italien und dem übrigen Europa gebracht. — Erst 30 Jahre vor *Plinius* wurden die Pfirsichen in Rom bekannt, und damals stand der Preis der auserlesenen Pfirsichen so hoch, dafs man das Stück mit 300 Sesterzen bezahlte. Dafs die Granatäpfel des alten Testaments nichts anders, als Pfirsichen, sind, hat *Sickler* in seiner Geschichte der Obstcultur bewiesen. — Ob der Pfirsichbaum wirklich noch jetzt wild wachsend in Persien angetroffen werde, bleibt zweifelhaft, da er auch dort längst schon cultivirt wird. In seinem natürlichen Zustande erlangt er eine Höhe von 18—20 Fufs und die Dicke eines Arms. Auf die einzelnen, ungestielten, weifslichrosenrothen, bereits im April, neben den Plattknospen oder aus den Winkeln derselben hervorbrechenden Blumen folgen Früchte, die nach Verschiedenheit der Art, vom August an bis Ende Octobers reifen, und im Wesentlichen mit denen des Mandelbaums zwar übereinkommen, jedoch schon in Hinsicht ihrer mehr runden, auf der einen Seite mit einer länglich tiefen Furche versehenen Gestalt, noch mehr aber in Hinsicht des saftigen, weichen, vortrefflich schmeckenden Fleisches von jenen auf eine so unverkennbare Weise abweichen. Auch weicht die von dem Fleische bedeckte Nufs (oder Stein) durch ihre Härte, runde Gestalt und durch die weit gröfsere, von tiefen Furchen hervorgebrachte Rauhigkeit der Oberfläche von den Mandeln ab. In dem Steine ist ein bitter schmeckender, länglich-runder Kern enthalten. — Die Jahrhunderte hindurch in sehr vielen, sehr von einander in Rücksicht des Bodens sowol, als des Klima's, abweichenden Ländern fortgesetzte Cultur des Pfirsichbaumes hat bei ihm, so wie bei andern Gewächsen, grofse Veränderungen hervorgebracht, die sich sowol in den Blättern, als vorzüglich in den Früchten zeigen. Dadurch sind denn nach und nach — schon *Plinius* gedenkt mehrerer Arten — eine so grofse Menge der mannichfaltigsten Spielarten entstanden, die durch Farbe, Gröfse, Geschmack, Reifungs-Zeit u. s. w. von einander abweichen. Schon längst haben sich die Pomologen mit der Classification derselben beschäftigt, wiewol nicht zu läugnen ist, dafs eine Art oft mehrere Namen hat, und hie-

durch leicht Verwirrungen veranlaſst werden. Den Haupteintheilungsgrund der verschiedenen Pfirsich-Arten nahm man längst schon, theils von der mindern oder stärkern Verbindung des Fleisches mit dem Steine, theils von der Beschaffenheit der Oberfläche der Frucht her. — Auf ersterm Eintheilungsgrunde beruht die Eintheilung der Pfirsichen in solche, deren Fleisch sich nicht von dem Steine lösen läſst — männliche Pfirsichen, Pavies — und solche, deren Fleisch sehr leicht vom Steine zu trennen ist — weibliche Pfirsichen, Pêches. Auf letzterm Eintheilungsgrunde beruht die Eintheilung derselben in rauhe, wollichte und in glatte. Erstere werden bei uns am häufigsten gezogen. Sie sind mit einer feinen Wolle überzogen, die ihnen ein Sammetartiges Ansehen giebt. Letztere (Amygdalus persica Variet. β — Nucipersica, *Linn.* — Nucipersica, quae nucum juglandium faciem repraesentat — *Bauhin* — Amandier Noyau — Nuſspfirsiche —) nennt man in England und Deutschland Nectarinen. Sie werden weniger häufig gezogen, doch giebt es auch verschiedene Arten derselben, von denen mehrere sehr wohlschmeckend sind. Schon *Plinius* (Hist. natur. l. 15. c. 12) hält die Nectarinen — Persica duracina — für die beste Pfirsich-Art; und *Apicius* lehrt sie mit Salz, Essig und Saturey einzumachen, ingleichen sie zu dämpfen. Nach *Amatus* Versicherung sollen sie schon längst in Spanien, zumal mit Wein eingemacht, für eine vorzügliche Delicatesse gehalten seyn — *Bauhin*. In Frankreich theilt man alle bekannte Pfirsich-Arten in folgende 4 Familien ein: 1) Pêches, mit wollicher Oberfläche, von lockerm, saftigen, markähnlichen, sich leicht vom Steine lösenden Fleische; 2) Pavies; mit gleichfalls wollicher Oberfläche, aber festerm, sich vom Steine schwer lösenden Fleische; 3) Violettes, mit glatter Oberfläche, von festem, sich aber leicht vom Steine lösenden Fleische; 4) Brugnons, mit glatter Oberfläche, von lockerm, aber mit dem Steine fest verbundenen Fleische. — *Duhamel* führt 43 verschiedene Arten Pfirsichen an, die in Frankreich cultivirt werden. *Christ* hat folgende Classification der Pfirsichen festgesetzt, von denen

hier blofs die Namen folgen, indem das Charakteristische jeder Art sowol, als der vorzüglichsten, von andern Pomologen festgesetzten Arten, im Verlaufe dieses Werkes unter ihrem Namen angegeben werden wird.

I. Wollichte Pfirsichen:

A. deren Stein sich vom Fleische ablöst.

a. gefärbte, mit schmelzendem Fleische.

1. die Genueser Pfirsiche.
2. die grofse Prinzessinnpfirsiche.
3. die rothe Magdalene.
4. die Doppel-Montagne.
5. die Edelpfirsiche.
6. der Burdiner.
7. die Kanzlerpfirsiche.
8. die Maltheserpfirsiche.
9. die frühe Purpurpfirsche.
10. die Venuspfirsiche.
11. König Georgspfirsiche; in Holland: die Swolische.
12. die Sanftfärbige;
13. die weinhafte Fromentiner Pfirsiche.
14. die rothe Frühpfirsiche.
15. die gelbe Pfirsiche, gelbe Alberge, Safranpfirsiche.
16. die schöne, frühe Peruvianerinn.
17. die grofse Blutpfirsiche, der Kardinal Fürstenberg.

b. gefärbte, mit feistem Fleische.

18. die Galante, oder Bellegarde.
19. die Wunderschöne.
20. die kleine Lieblingspfirsiche.
21. die persische Pfirsiche.
22. die portugiesische Pfirsiche.
23. die Schöne von Vitry, die späte Wunderschöne.
24. die wollichte Nivette.

c. ungefärbte wollichte Pfirisichen.

aa. mit schmelzendem Fleische.

25. die weifse Frühpfirsiche.
26. die weifse Magdalene.

bb. mit hartem Fleische.
27. die Pfirsiche mit gefüllter Blüthe; die Rosenpfirsiche.

B. deren Stein am Fleische angewachsen ist.
a. gefärbte.
28. der montröse Härtling; der rothe Härtling von Pomponne.
b. ungefärbte.
29. die grofse Charlestowner Ananaspfirsiche.
30. die kleine Charlestowner Ananaspfirsiche.

II. Glatte oder nackte Pfirsichen.

A. deren Stein sich vom Fleische ablöset.
a. mit schmelzendem Fleische.
31. die Goldnectarine.
32. die weifse Nectarine.
33. die Kirschpfirsiche.
34. die kleine frühe Violette.
35. die grofse rothe nackte Frühpfirsiche.
b. mit hartem Fleische.
36. Newingtons Nectarine.
37. die gelbe platte Pfirsiche.

B. deren Stein sich nicht vom Fleische ablöset.
a. mit hartem Fleische.
38. die violette Brugnon.
39. die violette Muscateller, auch römische Nectarine.
b. mit weichem Fleische.
40. die späte Violettpfirsiche; die marmorirte Violette.

Es bedarf kaum einer Bemerkung, welchen grofsen Einflufs der Boden, die Art der Cultur, und insbesondere das Klima auf die Güte der verschiedenen Pfirsich-Arten habe. Wie sehr unterscheiden sich die selbst nur in den südlichen Europäischen Ländern wachsenden Pfirsichen, durch ihre Menge, Gröfse, Saftigkeit, Zartheit des Fleisches, und Wohlschmekkenheit, von den im nördlichen Deutschland und in den noch nördlicher gelegenen Ländern cultivirten, die selbst nur durch die sorgfältigste Cultur, kaum im Freien, meistens nur an sehr geschützten

Standörtern, auf Mistbeeten und in Glashäusern einigermafsen gedeihen, mit denen aber, die auf freiem Felde zur Reife kommen, keinesweges zu vergleichen sind; eine Bemerkung, die bereits der bekannte ältere Pomologe, *Quintinye*, machte. — In den Ländern des Orients, besonders in Persien, gedeihen die Pfirsichen, nach dem einstimmenden Zeugnisse der Reisenden, ganz vorzüglich. So fand *Gmelin* in Ispahan ganz vortreffliche Pfirsichen. Die in Persien häufig gezogenen Pavies, Schabdula genannt, betragen oft ein Pfund an Gewicht, und sind sehr wohlschmeckend. Sie halten sich bis in März frisch, werden auch getrocknet versandt. Noch vorzüglicher von Geschmack, gröfser und saftiger, jedoch weniger zum Aufbewahren geeignet, sind die in Persien cultivirten Luli's — Pêches —, zu welcher Art wahrscheinlich die Oulou gehören, welche *Otter* — Voyage en Turquie et en Perse. Paris 1748. Tom. I. p. 206 — zu Ispahan genofs, und die er allen Pfirsicharten, in Hinsicht ihrer Gröfse und Wohlschmeckenheit, vorzog. Bei Mosul in Persien fand *Andersen* — Oriental. Reisebeschr. 1669. S. 170 — Faustgrofse Pfirsichen, von köstlichem Geschmacke, die auf der einen Seite blutroth, auf der andern weifs waren. — In Kislar und Astrachan giebt es ebenfalls vortreffliche, grofse Pfirsichen; — die Pfirsichen von Babahda, 40 Werste von Ismaïl gelegen, werden für die schönsten und gröfsten in Europa gehalten — *v. Campenhausen*. Von vorzüglicher Güte sollen auch die bei Smyrna wachsenden seyn, so wie die auf Isle de France — *Sonnerat*. Auch auf den Inseln des Archipelagus, besonders auf Tenedos — *de la Mottraye*; auf Zante — *Chandler*; in der Barbarey — *Shaw* — trifft man Pfirsichen von trefflichem Geschmacke und ungewöhnlicher Gröfse — von 20 bis 24 Loth — an. Am Kanal von Konstantinopel wachsen wohlschmekkende Pfirschen — Schiefli Agaschi — in Überflufs. Vorzügliche Arten sind: Arma Schiefteli, Durati Schiefteli u. s. w. — *Sestini*. In den südlichen Provinzen von China und in Cochinchina bleiben die Pfirsichen nur klein, und sind auch weniger wohlschmeckend, als in Portugal — *Loureiro*. Nicht in allen Gegenden von Amerika haben die von Euro-

päern gemachten Versuche, dort den Pfirsichbaum anzuziehen, gleich günstigen Erfolg gehabt. So sollen in Paraguay die Pfirsichen nicht wohl gedeihen — *Azara*, desto besser gerathen sie am la Plata Strom, und um Buenos Ayres, woselbst man sie aufzubewahren pflegt. Zu diesem Zwecke zieht man ihnen die Haut ab, schneidet das Fleisch in dünne Scheiben, trocknet es bis zu einem gewissen Grade, legt diese Scheiben übereinander, bindet sie stark zusammen, und verpackt sie in Körbe. Will man nun diese Pfirsichen geniefsen, so löset man das Band, hackt das Fleisch klein, kocht es mit etwas Wasser, Wein und Zucker zu einer Kompotte, welche von einem sehr angenehmen, pikanten Geschmack ist — *Feuillée.* In Chili gedeihen die Pfirsichen vortrefflich; es giebt dort 14 Arten, mehrere von 32 Loth an Gewicht — *v. Zimmermann*; auch sind aus Chili 4 bis 5 Arten Pfirsichbäume, die in Europa noch ganz unbekannt sind, nach Buenos Ayres gebracht worden — *Azara.* In den südlichen Provinzen von Nord-Amerika, z. B. in Pensilvanien, giebt es vortrefflich schmeckende Pfirsichen; sie werden so reichlich cultivirt, dafs man mit ihnen die Schweine füttert. Indessen sucht man diese vortreffliche Frucht noch zu conserviren. Zu diesem Zwecke werden die Pfirsichen in 4 Theile geschnitten, mittelst eines Zwirnfadens in freier Luft aufgehängt und getrocknet, sodann in einem Gefäfse aufbewahrt. Da die auf diese Weise getrockneten Pfirsichen indessen leicht der Fäulnifs unterworfen sind, so verfährt man auch noch auf folgende Weise: Die gleichfalls in 4 Theile zerschnittenen, an der Sonne getrockneten Pfirsichen werden, wenn sie durch dies Verfahren einen Theil ihrer Saftigkeit verloren haben, in einen Backofen geschoben, aus dem man das Brot eben herausgenommen hat, und darin eine Weile gelassen. Man nimmt sie aber bald heraus, und legt sie an die freie Luft. Hierauf werden sie abermals hinein geschoben, und so wird diese Procedur so lange wiederholt, bis sie trocken sind, und aufbewahrt werden können. Man backt sie entweder in Torten und Pasteten, oder sie werden auch so gekocht und zubereitet, wie in Deutschland die Äpfel und Birnen. — Auch in Virginien gedeihen die

Pfirsichen sehr reichlich — *Burnaby*. — Man benutzt sie daselbst zur Bereitung eines Branntenweins, der allgemein beliebt ist, und dem man noch durch das Hineinwerfen getrockneter Birnen einen besondern Wohlgeschmack mitzutheilen bemüht ist — *Weld*. — In Kentucky werden ebenfalls eine Menge Pfirsichbäume zum Behufe des aus ihren Früchten zu destillirenden Branntenweins, der selbst bis nach Neu-Orleans verführt wird, cultivirt. Der gewöhnliche Preis eines Gallons — 4 Maafs — dieses Pfirsich-Branntenweins — Peach Brandy — pflegt ein Piaster zu seyn — s. *C. A. Fischer's* Reise - Bibliothek. Bd. III. S. 140. — In Carolina und Louisiana giebt es ebenfalls eine Menge köstlicher Pfirsichen, — In Neu-England wird aus den Pfirsichen ein schöner, geistiger Most bereitet. Von allen europäischen Obstbäumen gedeihet in Neu-Südwallis der Pfirsichbaum am besten. Ganze Felder sind mit demselben bepflanzt, und man erntet die Früchte in einer solchen Menge ein, dafs man damit die Schweine zu füttern pflegt. Indessen sucht man sie auch zu dörren, um sie dadurch für die Zukunft aufzubewahren. Man benutzt sie ebenfalls zur Bereitung einer ziemlich wohlschmeckenden Art von Obstwein und eines nicht weniger sehmackhaften Branntenweins — *Peron*. — Auf dem Cap gerathen die Pfirsichen weniger — s. *Kindersley* Briefe von der Insel Teneriffa u. s. w. Lpz. 1777. S. 56 —, wiewol Andere, z. B. *de la Caille*, auch dort wohlschmeckende Pfirsichen angetroffen haben wollen. — Auf der Insel St. Helena sah *Forster* im Garten des Gouverneurs einen Pfirsichbaum von der Gröfse einer ansehnlichen Eiche, der bereits im März sehr schöne Früchte, von vortrefflich gewürzhaftem Geschmacke, trug. — In Frankreich, besonders in den mittäglichen Provinzen, wo man schon längst sich die Cultur der Pfirsichbäume (um die sich zuerst ein gewisser *Girardot* verdient machte) sehr eifrig angelegen seyn liefs, wie dies auch die von den Pomologen angenommenen französischen Benennungen der Pfirsicharten beweisen, gedeihen die Pfirsichen so vorzüglich, dafs *Maillet* — Description de l'Égypte. Tom. II. p. 106 — sie selbst den in Ägypten wachsenden vorzieht. Eine in Frank-

reich unter dem Namen Pavie de Pompone bekannte Pfirsichart erreicht nicht selten das Gewicht von einem Pfunde und die Gröſse von 14 Zoll im Umfange — *Duhamel* — *Garidel.* — In Italien, so wie in Spanien, werden nicht minder sich durch Gröſse und Wohlgeschmack auszeichnende Pfirsichen gezogen. — In England werden die Nectarinen vorzüglich geschätzt und cultivirt; man hält die grünen, die Musk-Nectarinen, die rothen Roman-Nectarinen u. s. w. für besonders schöne Arten. — Die Pfirsichen werden überhaupt fast einstimmig für eine der leckersten Früchte gehalten — *Zückert* — *Duhamel*; nur Schade, daſs sich ihre Haltbarkeit nach der Reife nur auf so wenig Tage beschränkt. Welche Art in Hinsicht des Wohlgeschmacks den Vorzug verdiene, darüber sind die Meinungen der Pomologen sehr getheilt. So giebt *Duhamel* der Admirable den Vorzug vor allen Arten, *de la Quintinye* dagegen der Violette hâtive; *Liger* nennt die Brugnon violet musqué, die Pavie Madelaine und Pavie de Pompone als die vorzüglichsten Arten. Je saftiger überhaupt eine Pfirsiche und je weicher ihr Fleisch ist, so daſs es gleichsam im Munde schmelzt, je zärter und dünner die äuſsere Haut ist, und je leichter sie sich abziehen läſst, je weinartiger, aromatischer, süſser ihr Geschmack ist, um desto mehr Vorzüge besitzt sie. Verwerflich sind dagegen die dickhäutigen Pfirsichen, deren Fleisch hart ist, und zu fest am Steine hängt, dabei zäh, mehlig ist, und säuerlich herbe schmeckt. — Am gewöhnlichsten und allgemeinsten genieſst man die Pfirsichen roh, ohne alle Zubereitung; doch auch geschält und in Stücke geschnitten, mit Zucker, Zimmt bestreuet, mit geschälten Mandelschnittchen und Citronenschale garnirt, und mit Malvasier begossen, als Pfirsich-Salat. Eine sehr erfrischende und wohlschmeckende, aber freilich kostbare, Kalte-Schale wird von dem, aus reifen Pfirsichen gepreſsten Safte verfertigt, den man mit Zucker, Gewürzen und Champagner oder andern feinen Weinen vermischt und mit Schnittchen reifer Ananas vermengt. — In der Wetterau wird der ausgepreſste Pfirsichen-Saft, mit Zucker und rothem Wein vermischt, als Getränk, welches unter dem

Namen

Namen Loppel bekannt ist, gern genossen. Nach *Langley* sollen sie am besten schmecken, wenn sie einige Tage, nachdem sie vom Baume abgenommen sind, liegen bleiben. — Wiewol man die guten Eigenschaften der Pfirsichen nur verringert, wenn man sie anders als roh geniefst, so sind dennoch mehrere künstliche Zubereitungen derselben gebräuchlich, von denen mehrere den Zweck haben, diese schöne Frucht, die sich wegen ihrer Saftigkeit nicht lange conserviren läfst, für den Winter aufzubewahren; auch benutzt man sie zur Bereitung mehrerer Speisen und Getränke. — Die reifen Pfirsichen werden an manchen Orten mit Zucker ganz eingekocht, auch, besonders im südlichen Frankreich, in Weingeist eingemacht. Durch letztere Zubereitung lassen sie sich freilich lange conserviren, verlieren indessen durch die Strenge des Brannteweins fast gänzlich den ihnen eigenthümlichen Wohlgeschmack. — Man pflegt ebenfalls in Frankreich gewisse Arten Pfirsichen, vorzüglich le gros Pavie de Pompone in Essig, wie Gurken, einzumachen. Auch halb reif und noch grün werden die Pfirsichen mit Zucker eingekocht, und so eingemacht. Auch werden die reifen Pfirsichen, vorzüglich im südlichen Frankreich, nachdem sie gelind geröstet, mit geläutertem Zucker übergossen, sodann allmählig getrocknet, mit gestofsenem Zucker bestreuet und in Schachteln aufbewahrt. So bereitet lassen sie sich conserviren und gewähren eine angenehm schmeckende Confitüre. — Man bereitet ferner noch Marmeladen (s. diesen Artikel) und Sulzen (s. diesen Artikel) aus reifen Pfirsichen, und benutzt beide, um Torten und anderes Backwerk damit zu füllen. Das Trocknen der Pfirsichen ist bei uns eine weniger übliche Methode, die Pfirsichen zu conserviren; auch soll nur die sogenannte Blut-Pfirsiche zu diesem Zwecke tauglich seyn. Man pflegt auch wol zu diesem Zwecke die in der Mitte von einander geschnittenen Pfirsichen in geläuterten Zucker zu thun, und sie, nachdem sie darin einige Male aufgekocht sind, heraus zu nehmen und in eine Schüssel zu legen, damit der Zucker ablaufe. Dann stellt man sie in einem Siebe mehrere Tage auf einen warmen Ofen, kehrt sie alle 24 Stunden um,

bis sie ganz trocken sind und aufbewahrt werden können. — *Appert's* Methode, die reifen Früchte durch das Einsetzen der mit ihnen angefüllten Flaschen im Wasserbade zu conserviren, ist auf mehrere Pfirsicharten anwendbar. — Man kocht auch einen Sirup aus Pfirsichen, mit und ohne Zusatz von Wein, dessen man sich zu mehrern Zwecken bedient. Auch wird aus dem Safte der ausgepreſsten Pfirsichen mit dem Zusatze von Zimmt, Citronensafte, gestoſsenen Pfirsichenkernen, Wasser und Zucker ein Wasser bereitet, welches sich aufbewahren läſst und zu verschiedenen Zwecken zu benutzen ist. Auf ähnliche Weise wird aus den reifen Pfirsichen ein Pfirsich-Liqueurwasser bereitet. Sehr wohlschmeckend ist auch ein aus Pfirsichen bereiteter Ratafia (s. diesen Artikel), den man bald mit, bald ohne Zusatz von zerstoſsenen Pfirsichkernen und bittern Mandeln verfertigt. Übrigens giebt es mancherlei, bald mehr, bald minder künstlich zubereitete Speisen aus reifen Pfirsichen z. B. mehrere Arten Eyerspeisen und Backwerke, die unter den Namen Pfirsichstriezel, Pfirsichtorten, Pfirsichkuchen, Pfirsichkräpfchen, Pfirsichkoch u. s. w. hinreichend bekannt sind. — Eine sehr widersinnige Zubereitungsart der Pfirsichen ist die: daſs man sie in Schmalz bratet, nachdem sie vorher in eine Klare von Wein und Zucker getunkt worden sind. Zweckmäſsiger ist es, die Pfirsichen in heiſser Asche zu braten, da man denn nachher die Haut abzieht und sie, mit Zucker bestreuet, genieſst. Schon *Cardanus* rühmt die Wohlschmeckenheit der auf diese Weise zubereiteten Pfirsichen, und hält sie der Gesundheit zuträglicher, als die roh genossenen. — Mit Wein, Zucker und beliebigem Gewürze gedämpfte Pfirsichen, wozu man indessen die weniger edlen Arten und die unreifen benutzt; ein auf verschiedene Weise, sowol von frischen, als von den in Branntewein eingemachten Pfirsichen bereitetes Compott, ein Pfirsich-Gelée, Pfirsich-Bonbons, Pfirsich-Eis, glacirte Pfirsichen (Pêches glacées en fruit) u. s. w. gehören zu sehr angenehm schmeckenden und beliebten Leckereien. — Die Urtheile der ältern und neuern Diätetiker über die Zuträglichkeit der Pfirsichen weichen sehr von einan-

der ab. Zwar halten *Dioskorides* und *Plinius* — welcher letztere bereits die irrige Meinung der Alten, als gäbe es in Asien und Persien giftige Pfirsichen, welche durch die Verpflanzung der Pfirsichbäume in den fruchtbaren Boden Ägyptens ihre giftigen Eigenschaften verloren hätten, widerlegte — den Genufs derselben für unschädlich und sogar Kranken angemessen; dagegen aber *Aëtius* sie ihrer kalten und feuchten Natur wegen für nachtheilig hält. *Paul von Ägina* versichert, dafs sie leicht Säure im Magen erwecken und der Gesundheit nachtheilig wären. Auch *Galen* — Aliment. fac. l. 2. c. 19 — hält sie ihres leicht in Fäulnifs übergehenden Saftes wegen für ungesund, und räth, sie lieber vor, als nach dem Genusse anderer Speisen zu geniefsen. — Die Salernitanische Schule setzt unter den 10 benannten verbotenen Speisen die Pfirsichen oben an, erlaubt sie indessen an einer andern Stelle (— cap. 42. —) mit Most oder Wein zu geniefsen, damit ihre Kälte durch die Wärme des Weins gemäfsigt werde, wogegen andere ältere Diätetiker, wie *Elsholz*, bemerken, dafs dadurch leicht eine Gährung entstehen und ein Durchfall veranlafst werden könne. Auch *Bruyerinus* hielt sie ihres leicht in Fäulnifs übergehenden Saftes wegen für schädlich, *van Swieten* dagegen empfiehlt bei Gallenkrankheiten die in Gerstenwasser abgekochten Pfirsichen, welcher Rath indessen vieler Einschränkungen bedarf. — Unstreitig gewähren die edlern, saftigen Pfirsichen, wenn sie völlig reif sind, einen ungemein erfrischenden, kühlenden, erquickenden Genufs, der gesunden Personen nur dann schädlich werden kann, wenn er in zu grofsem Übermaafse und bei erhitztem Körper statt findet, indem dann Erkältung und Entzündung des Magens hervorgerufen werden kann; doch gilt dies ebenfalls von allen andern sehr saftigen, und deshalb stark kühlenden Früchten. Da indessen die edlen Pfirsicharten so sehr saftig sind, so können sie freilich wol nur im Übermaafse genossen, und bei Personen, die an Magenschwäche und schwacher Verdauung leiden, leicht Säure im Magen, und dadurch Aufstofsen, Sodbrennen, Coliken und Durchfälle hervorbringen. Es ergiebt sich aus dieser durch die Erfahrung sattsam

bestätigten Thatsache, dafs alle Personen, die an Schwäche der Verdauungs-Organe leiden, die Pfirsichen, so wie alles zu saftige Obst überhaupt, nur mit grofser Vorsicht und sparsam geniefsen müssen, und dafs sie besser thun, die Pfirsichen nur Vormittags zu geniefsen und ein Glas edlen Wein oder Liqueur nachzutrinken, als solche bei angefülltem Magen, nach reichlichen Mahlzeiten, zum Nachtisch zu nehmen, welche Regel bereits *Cardanus* ertheilt. Indessen können manche Personen die rohen Pfirsichen, ungeachtet der Beobachtung der angeführten Vorsichtsmafsregeln, dennoch nicht vertragen, ohne nicht vom Sodbrennen, Aufstofsen, Colikschmerzen u. s. w. geplagt zu werden; diese müssen den Genufs der rohen Pfirsichen gänzlich vermeiden, und sich mit den gekochten, getrockneten und gedämpften Pfirsichen, und den verschiedenen Zubereitungen dieser begnügen, wodurch freilich die Annehmlichkeit dieser Frucht gröfstentheils verloren geht, sie aber, eben weil durch diese Zubereitungen das Saftige entfernt wird, leicht verdaulicher ist, vorausgesetzt, dafs durch die Zubereitungsweise solcher Speisen keine schädlichen Nebenwirkungen veranlafst werden.

Die Blätter des Pfirsichbaums sind officinell, wiewol sie nur selten angewandt werden, doch aber im Absude gegen Nieren- und Steinschmerzen von mehrern Ärzten gerühmt werden, auch in Milch gekocht (welcher sie einen Geschmack nach bittern Mandeln mittheilen), Würmer abtreibende Wirkungen äufsern sollen. Die im Frühlinge abgepflückten Blätter sollen eine abführende Wirkung äufsern. — *Valmont de Bomare.* Sie enthalten, wie die bittern Mandeln, die Blausäure. Das aus ihnen destillirte Wasser wird zur Bereitung mehrerer Backwerke, statt der bittern Mandeln, angewandt; auch werden sie zur Bereitung der aus den Pfirsichkernen destillirten, unter dem Namen Persico bekannten, Liqueurs benutzt. — Die Blüthen des Pfirsichbaumes, welche ebenfalls Blausäure enthalten, pflegt man zwischendurch an mehrern Orten mit andern Salatkräutern vermischt, als Salat zu geniefsen. Sie haben eine gelinde abführende Kraft, zu welchem Zwecke der aus ihnen verfertigte, unter dem Namen Sirupus flo-

rum Persicorum officinelle Sirup bei Kindern angewandt wird. — Die Pfirsichkerne enthalten, aufser einem fetten Öle, ebenfalls die Blausäure. Man benutzt sie zur Verfertigung des, unter dem Namen Persico, bekannten Brannteweins, auch zur Verfertigung eines Ratafia. S. *Hermbstädt's* Bülletin des Wissenswürdigsten u. s. w. Bd. III. — Mit Wasser läfst sich aus den Pfirsichkernen eine Emulsion bereiten. — In Frankreich destillirt man aus den Pfirsichkernen ein unter dem Namen: Eau de noyaux de pêche, bekanntes Wasser, welches sehr wohlschmeckend ist, und aus dem man mit dem Zusatze von süfsen Mandeln, Zucker, Zimmt und Eygelb eine sehr restaurirende Suppe verfertigt. — Ein Dutzend Pfirsichkerne, nüchtern genossen, sollen den aus Magenschwäche entstehenden Schwindel heben — *Valmont de Bomare.*

Amylum; s. Mehl.

Anacampseros; s. Sedum anacampseros.

Anacardium; Nierenbaum. *Linné* brachte dies Pflanzengeschlecht, von dem bisher nur Eine Gattung: Anacardium occidentale bekannt ist, in die 10te Classe seines Pflanzen-Systems. *Willdenow* hat es aber in die erste Ordnung der 9ten Classe, Enneandria, Monogynia, mit Recht versetzt, weil es nur mit 9 fruchtbaren Staubfäden versehen, der 10te aber unfruchtbar ist; — mehrere Blumen haben nur 7 bis 8, aber in diesem Falle stets fruchtbare Staubfäden. Da indessen einige Blumen blofs weiblich sind, so könnte dieses Pflanzengeschlecht auch in die 23ste Classe, Polygamia, gebracht werden.

ANACARDIUM OCCIDENTALE, L. (*Pomifera s. Prunifera Indica, nuce reniformi — Catesby*; *Acajou — Piso*; *Cassuvium — Rumph*; *Caschon — Merian*; *Kapa mava — Rhede*); DEUTSCH: *Westindischer Nierenbaum*; *gemeiner Nierenbaum*; *Kaschunufsbaum*; *Elephantenlausbaum*; *Malacknüsse*; *weifse Mahagony*; *Akajoubaum*; HOLL. *Catsjoe-Appelboom*; *Cadjoeappelen*; *Cachouappelen*; DÄN. *Akaju-Träd*; ENGL. *the cashew-nut*. FRANZÖS. *l'acajou à pommes*; ITAL. *il albero acaju*. SPAN. *anacardio occidental*; *acajou*; *cajous*; *casu*

vio; *merey*; PORTUG. *anacardo da America*; *acaju*; *caju*; *cajueiro*.

Linné Spec. pl. ed. Willdenow. Tom. II. P. I. p. 486.

Rumph herb. Amboin. I. tab. 69.

Blackwell. tab. 369.

Jacquin Amer. 124. *tab.* 181. *fig.* 35.

Dieser schöne, gegen 20 Fufs hohe, astreiche, in Hinsicht seiner Gestalt unsern Birnbäumen ähnelnde Baum wächst ursprünglich in Amerika und zwar eigentlich in Brasilien wild, ist aber durch die Portugiesen nach Ostindien, Cochinchina u. s. w. verpflanzt. + Nach vollendeter Befruchtung verlängert sich der Fruchtknoten, und es folgt auf die röthliche, glockenförmige, am Rande mit 5 Einschnitten versehene, wohlriechende Blume, eine besonders gestaltete Frucht; ein fleischiger, eyförmiger, gleichsam gewundener Körper, der anfangs grün aussieht und klein ist, nach und nach aber die Gröfse einer Citrone, oder, nach Andern, einer grofsen Birne erreicht, und gereift, eine glänzende, mit Gelb vermischte Purpurfarbe annimmt. Die äufsere Haut ist sehr glatt und fein; unter ihr befindet sich ein weifses, saftiges, schwammiges, gallertartiges — *Labat* — wohlriechendes Fleisch, welches völlig reif einen süfs säuerlichen, etwas zusammenziehenden weinartigen Saft in grofser Menge enthält, und welches man entweder ganz geniefst, oder nur aussaugt und dann wegwirft. Alle Reisende versichern, dafs dies Fleisch, ungeachtet des etwas herben Geschmackes, sehr wohlschmeckend sey. Schon *Piso* hält es für eine grofse Delicatesse. Man pflegt es auch zu kochen; doch soll es, roh, angenehmer von Geschmack seyn. — Mehrere Völkerstämme in Amerika bereiten aus diesen Früchten, indem sie solche gähren lassen, ein weinartiges, berauschendes Getränk — *Aublet* Hist. des plantes etc. Tom. I. p. 392. — Übrigens sollen diese Früchte auch ein specifisches Mittel gegen Magenbeschwerden seyn, denen die Neger in Brasilien so häufig unterworfen sind. — Man bringt diese Früchte auch in Fässer gepackt nach England, wo man ihren Saft dem Punsche beimischt. — Eigentlich ist aber diejenige

Substanz, welche man die Frucht dieses Baumes nennt, nur der Fruchtstuhl — Receptaculum —; denn auf dessen breitern Seite befindet sich die eigentliche Frucht. Diese ist eine, völlig wie eine Hasenniere gestaltete, einer Kastanie an Gröſse gleiche, glänzende Nuſs, von schwärzlich aschgrauer Farbe. Ihre äuſsere harte Schale besteht aus 2 Häuten, einer äuſsern und einer innern, dünnen, die Acajounuſs selbst überziehenden, zwischen welchen eine, mit einem sehr scharfen, ätzenden, ölichten Safte versehene schwammige Substanz befindlich ist. Unter den beiden Häuten liegt der eigentliche Kern, der die Gestalt der ganzen Frucht hat, von blendend weiſser Farbe, ölicht und mehlicht ist. Er läſst sich lange aufbewahren, ohne zu verderben. Sein Geschmack ähnelt dem der Wallnüsse, ist indessen weit zarter und lieblicher — *Piso* — *Jacquin.* — *Clusius* in seinen Anmerkungen zu *Garcias ab Horto* histor. aromat. p. 120 vergleicht den Geschmack mit dem der Pistazien. Andere, wie *Hartsink*, und Madame *Merian* finden, daſs sein Geschmack dem der Portugiesischen Kastanien ähnele; *Markgraf* und *Neuhof* ziehn den Geschmack ersterer noch vor. Nach *Rheede* und *Fermin* gleicht der Geschmack der Acajou-Nüsse dem der besten Mandeln, und übertrifft diesen noch an Wohlgeschmack. — Man darf, um diesen Kern von seinen äuſsern Häuten abzusondern, die Frucht wegen des erwähnten ätzenden Saftes, dessen Schärfe so groſs ist, daſs er, auf die Haut gebracht, sogleich Blasen hervorbringt, nicht mit den Zähnen aufbeiſsen, sondern muſs sich dazu eines Messers bedienen. Auch pflegt man die Kerne, ehe man sich ihrer zum Genusse bedient, in kaltes Wasser zu legen, um das etwa zufällig daran hängen gebliebene scharfe Öl — dessen sich die Frauenzimmer in Westindien als eines Schminkmittels, ingleichen zur Vertreibung der Warzen, Flechten und Hühneraugen bedienen — zu entfernen. Man genieſst übrigens die Kerne sowol roh, mit Salz, oft auch mit Wein und Salz, als auch, zum Nachtische, auf glühenden Kohlen geröstet, durch welche Zubereitung sie an Geschmack gewinnen sollen. Auch benutzt man diese Nüsse zur Bereitung einer sehr wohlschmek-

kenden Chocolate, die durch den beliebigen Zusatz von Cacaobohnen noch gewinnen soll.

Anacardium orientale; s. Semecarpus Anacardium.

Anaconda; s. Boa constrictor.

Ananas; s. Bromelia.

Ananas, gemeine, eſsbare; s. Bromelia Ananas.

Ananas, sparrige; s. Bromelia Acanga.

Ananas, wilde; s. Bromelia Karatas.

Ananas-Apfel; s. Schlotterapfel.

Ananas-Aprikose; die Bredaische Aprikose; Abricot d'Ananas; Abricot de Breda. Eine der besten Aprikosen-Arten, von mehr platter, als runder Form; die tiefe Furche ist meistens schief, so daſs die beiden Hälften ungleich erscheinen. Auf der Sonnenseite ist diese Aprikose stark roth betüpfelt, übrigens goldgelb, auch hochgelb, ohne Roth. Das sehr saftreiche, ganz rothgelbe, härtliche Fleisch ähnelt in Hinsicht des Geschmacks der Ananas. Diese Aprikose, welche gegen die Mitte des Augusts reift, wird übrigens nicht mehlig.

Ananas-Baum; s. Cycas circinalis.

Ananas-Birn; Ananas Peer. Unter diesem Namen beschreibt *Knoop* eine sehr delicate holländische Sommer-Tafelbirn. Sie ist nicht groſs, platt, hat gewöhnlich 2 Vertiefungen vom Auge bis zum Stiel. Das Auge ist klein und steht fast flach, und der Stiel, der immer schief auf einer Seite steht, geht von der Spitze aus ohne alle Einsenkung. Die Schale ist papageyengrün, gelbgräulich überzogen, wird beim Zeitigen gelb, und nimmt bisweilen auf der Sonnenseite eine kleine Carminröthe an. Ihr Fleisch ist ziemlich zart, zuweilen etwas körnig, der Saft süſs, und überaus angenehm und bisamhaft; sie zeitigt im September.

Ananas-Erdbeere; Fragaria Ananassa; Fragaria grandiflora — *Ehrhardt*; Fraisier Ananas. — Sie soll aus dem Saamen der Riesenerdbeere (— Erdbeere aus Chili —) entstanden seyn, ist aber viel kleiner, obschon ansehnlich, länglich und eyförmig, manche aber auch rundlich, oben und unten etwas platt. Ihre Farbe ist glänzend bleichroth und auf der

Schattenseite weiſs und gelblich. Das Fleisch ist nicht so fest, als das der Chili-Erdbeere, aber der Saft häufig, von sehr angenehmem Parfüm, der der Ananas gleicht. Sie reift später, als die übrigen Arten.

Ananas-Vogel; s. Trochilus.

Anarrhichas. Der Name eines bereits von *Gesner* bestimmten und von den neuern Ichthyologen beibehaltenen Fischgeschlechts, welches mehrere Gattungen unter sich begreift und zur 3ten Ordnung, den eigentlichen Fischen, und zwar zur ersten Abtheilung derselben, den Kahlbäuchen — Apodes — gehört.

1. *Anarrhichas Lupus*, *Linn.* (*Anarrhichas Scansor* — *Gesner*; *Lupus marinus*); DEUTSCH: *der Seewolf*; *Meerwolf*; *Wolfſisch;* HOLL. *Zeewolf*; DÄN. *Söe Ulf*; *Ulvfisk*; *Söesteenbider*; SCHWED. *Sjö-Varg*; ENGL. *the see-wolf*; *the ravenous wolfish*; FRANZ. *le loup marin*; *la crapaudine*; ITAL. *lupo marino*; *lupaccio*; SPAN. *lobo marino*; PORTUG. *lobo marinho.*

Suckow Naturgesch. d. Thiere. Th. IV. Abtheil. I. S. 196.

Bloch's Fische Deutschlands. III. S. 18. *Tab.* 74.

Es hält sich dieser Fisch, der eine Länge von 3 bis 7 Fuſs erreicht, und fast wie ein Aal kriecht, in der Tiefe der Nord- und Ostsee auf, und kommt nur zur Laichzeit im May und Junius an die Küsten, besonders bei Helgoland, woselbst man ihn auch Klippfisch nennen soll. *Firmin* fand ihn auch im Meere bei Surinam. — Den Namen Seewolf hat er seiner Gefräſsigkeit und seines starken Gebisses wegen erhalten. Man fängt diesen Fisch häufig mit Netzen; an den Norwegischen Küsten mit Speeren. Sein Fleisch wird häufig eingesalzen und gedörrt, doch auch, besonders in Norwegen, Island und Grönland frisch, jedoch gröſstentheils nur von unbemittelten Leuten, gegessen. Es soll derb, fett, schmackhaft, dem des Aales ähnlich seyn.

2. *Anarrhichas minor*; DEUTSCH: *der kleine Seewolf.*

Olaffen's Reise durch Island. S. 592. *Taf.* 42.

Das Fleisch dieser Gattung wird von den Isländern gegessen.

Anas. Diesen Namen führt das erste Geschlecht der Schwimmvögel — Anseres —, worunter, nach *Linné*, die Enten, Schwäne und Gänse, als verschiedene Arten, begriffen sind, welche von neuern Ornithologen, z. B. den Herrn *Bechstein*, *Borkhausen* und *Meyer*, als drei eigene Geschlechter aufgestellt werden. Die eſsbaren Gattungen dieses zahlreichen Vogel-Geschlechts sind folgende nach alphabetischer Ordnung:

1. *Anas acuta*, *Linn.*; DEUTSCH: *die Spieſsente*; *der Pfeilschwanz*; *der Schwalbenschweif*; *der Spitzschwanz*, *Langhals*, *Seevogel*; *die Pfriemenente*, *Pfeifente*, *Fasanente*; HOLL. *Pylstaart*; DÄN. *Vinter-And*; SCHWED. *Alfogel*; ENGL. *the pin-tail duck*; *the sea pheasant*; FRANZ. *le canard à longue queue*; *le coq de mer*; ITAL. *anitra de lunga coda*; *coda lancea*; SPAN. *anade de cola larga*; RUSS. *Schilochwost* (*d. i. Spitzschwanz*); *Wostrochwost*.

Suckow Naturg. d. Thiere. Th. II. Abtheil. III. S. 1726.

Bechstein gemein. Naturg. Deutschlands. Bd. IV. S. 1116. — 2te *Aufl.* —

Latham's allgemeine Übers. d. Vögel; *a. d. Engl. von Bechstein. VI.* 453.

Naumann's Vögel. III. S. 313. *Taf.* 51. *fig.* 74 *und* 75.

Diese schöne Ente, die sich sehr merklich von andern Enten durch ihre schlanke Gestalt, langen Hals und Schweif, so wie durch ihren weiſsen Unterleib auszeichnet, und fast die Gröſse der gemeinen wilden Enten erreicht, ist in den nördlichen Gegenden von Europa — auch in Deutshland —, Asien und Amerika einheimisch, zieht aber im Winter schaarenweise gegen Süden, da man sie denn am Caspischen Meere, auf den Orkneys-Inseln, in Italien, und in den süddeutschen Ländern auf Seen, Teichen und Flüssen antrifft. Sie hält sich aber auch zur Sommerszeit auf mehrern deutschen Landseen, Teichen und groſsen Sümpfen auf, und nistet daher im Anhaltschen,

Brandenburgischen u. s. w. — *Bechstein.* — Der Geschmack ihres Fleisches wird von mehrern dem der gemeinen wilden Ente vorgezogen, wiewol er strenger ist.

2. *Anas adunca*, *Linn.* (*Anas curvirostra* — *Gmelin*); DEUTSCH: *die krummschnablige Ente*; *Krummschnabel*; *Krummschnabel-Ente*; *krummschnäblige Hausente*; *weiſse Ente*; ENGL. *hookbilled Duck* — *Latham.*

Bechstein a. a. O. S. 1094.

Suckow a. a. O. S. 1747.

Die meisten Ornithologen halten diese mit einem abwärts gekrümmten Schnabel versehene Ente, deren Körperbau schlanker, deren Kopf kleiner und deren Hauptfarbe bei der sogenannten wilden schwarz, bei der zahmen aber meistens gelblichweiſs ist, für eine Varietät der gemeinen zahmen Ente; doch will *Pallas* — Naturgeschichte merkwürdiger Thiere. VI. S. 39 — in den Niederlanden, woselbst diese Ente, als Hausente, stark gezogen wird, die wilde Gattung derselben angetroffen haben. Die zahme Art, welche ursprünglich aus Schottland stammen soll, ist über ganz Europa verbreitet, und wird in Thüringen, besonders da, wo man in Gärten Teiche hat, wegen ihres wohlschmeckenden Fleisches, welches an Zartheit das der gemeinen zahmen Enten übertrifft, und wegen ihrer guten Eyer in groſsen Heerden gehalten. Sie wechselt eben so, wie die gemeine zahme Ente, die Farbe, doch trifft man sie mehr weiſs, oder vielmehr gelblich-weiſs an — *Bechstein.*

3. *Anas albifrons*, *Linn.* (*Anas erythropus* (*femina*) — *Linn.*; *Anser albifrons* — *Bechstein*); DEUTSCH: *die Blässengans*, *Bläſsgans*; *Lachgans*; *lachende Gans*; *weisstirnige Gans*; *polnische Gans*; *Helsinggans*; *wilde Nordgans*; *Trappgans*; HOLL. *de wilde noordsche Gans*; *de Spotter*; DÄN. *vild Gaas*; *graae Gaas*; SCHWED. *Fiallgás*; ENGL. *the white fronted goose*; *the laughing goose*; FRANZ. *l'oie rieuse*; *oie sauvage du Nord*; ITAL. *l'oca ridente*; SPAN. *oca risuéna.*

Suckow a. a. O. S. 1698.

Büffon Naturgesch. d. Vögel, übersetzt von Otto. *Bd.* 33. *S.* 22.
Bechstein a. a. O. S. 898. *Taf.* 36. *fig.* 2.

Diese Ente zieht gewöhnlich nur in Gesellschaft von 3 bis 6 Stück mit der Saat-Gans — Anas Segetum, *Linn.* — der sie ähnelt, jedoch kleiner ist. Sie scheint häufiger im nördlichen Asien und Amerika, als im Norden von Europa einheimisch zu seyn; in Deutschland kommt sie selten im Winter vor; in Polen häufiger. Ihr Fleisch soll, wenn sie nicht zu alt ist, sehr wohlschmeckend seyn.

4. *Anas americana, Linn.*; DEUTSCH: *die amerikanische Ente*; FRANZ. *Canard Jensen* — *Büffon*; ENGL. *American Wigeon* — *Latham.*
Suckow a. a. O. S. 1767.

Sie ist von Cayenne bis zur Hudsonsbay anzutreffen. — Ihr Fleisch soll wohlschmeckend seyn.

5. *Anas anser* (*Anser vulgaris* — *Bechstein*); *die gemeine Gansente*; *gemeine Gans.*

Man unterscheidet zwei Gattungen dieses Vogels, die wilde und zahme Gans. Jene ist die Stamm-Mutter der zahmen, und darf nicht, wie von mehrern Ornithologen geschieht, mit der Saatgans verwechselt werden.

a. Anas anser ferus, Linn. (*Anser vulgaris ferus* — *Bechstein*); DEUTSCH: *Graugans*; *graue Gans*; *die wilde gemeine Gans*; *Schnee-März- Hagel- und Heckgans*; HOLL. *wilde Gans*; DÄN. *wild Gaas*; *graa-Gaas*; SCHWED. *vild gås*; ENGL. *the wild goose*; *the grey-lag-goose*; *the fen-goose*; FRANZÖS. *l'oie sauvage*; ITAL. *oca salvatica*; PORTUG. *Pato silvestre*; RUSS. *dikoi gus*; POLN. *dzikages*; BÖHM. *diwoká hus*; UNGER. *vadlud.*
Suckow a. a. O. S. 1690.
Bechstein a. a. O. S. 842.
Büffon a. a. O. Bd. 32. *S.* 200.

Die wilde Gans hat nicht den schwerfälligen Gang und Flug der zahmen, sie ist zwar scheu, läfst sich jedoch leicht zähmen. — Höher, als Dä-

nemark, die südlichen Gegenden Schwedens, Holland, die Küsten von Deutschland, Preufsen, Kurland und England, scheinen die wilden Gänse, deren Länge 3 Fufs, und deren Gewicht 8 bis 10 Pfund beträgt, nicht nach Norden zu ziehen. *Bechstein* bezweifelt es, dafs sie sich in den nördlichen Gegenden der Erde aufhalten, und glaubt: dafs diejenigen Ornithologen, welche dies behaupten, sie mit den weit nördlicher wohnenden Saatgänsen verwechseln. Da die wilden Gänse Zugvögel sind, die auf ihren Zügen schaarenweise beisammen bleiben, so finden sie sich auch in den wärmern südlichen Ländern, in Arabien, Persien u. s. w. *Gmelin* — Reise. I. S. 68 — fand, dafs sie zu Woronesch in Rufsland im October abziehn und im März wiederkehren; sie nähren sich dann von Weidenknospen, und werden dann sehr fett und wohlschmeckend. — In Deutschland sind sie in allen sumpfigen Gegenden, auf Seen und Teichen in grofser Menge anzutreffen, und nisten in mehrern Gegenden. Ihre Nahrung ist so, wie die der zahmen Gänse; sie fressen die Getreide-Saat, junge Rübsaat, reifes Getreide, die Spitzen des Sumpfgrases u. s. w. Zu Ende des Junius werden die jungen wilden Gänse leicht geschossen. Man fängt sie oft auch durch abgerichtete junge wilde Gänse. — Bei Pommern an der Insel Stübber in der Ostsee hat man um Jacobi eine angenehme Jagd mit den jungen wilden Gänsen (s. *Otto* bei *Büffon* a. a. O.). Sie suchen nämlich in grofsen Schaaren auf dem Meere Sicherheit, weil sie dann noch ohne Schwungfedern sind und nicht fliegen können. Man verfolgt sie in grofsen Böten und erlegt gemeiniglich eine grofse Anzahl derselben. — Die Kosaken, Ostjaken und Kamtschadalen fangen sie bald mittelst einer gewissen Art von schwebenden Netzen, bald in Gruben u. s. w. — *Pallas* Reise. II. S. 325. III. S. 91 — 93. *Steller's* Kamtschatka. S. 190. — In Liefland giebt es mehrere Arten wilder Gänse, die aber wenig geschossen werden, weil ihr Fleisch zäh ist, und thranicht schmeckt, da sie sich von Fischen

nähren — *Fischer* Naturgesch. von Liefland. Königsb. 1791. S. 186. — Das Fleisch der jungen wilden Gänse, so lange sie sich nicht begattet, und Eyer gelegt haben, gewährt eine sehr wohlschmeckende Speise, und ähnelt dem der zahmen Gänse, welchem es jedoch von mehrern Personen, wegen des ihm eigenthümlichen Geschmacks, vorgezogen wird, wiewol Andere — z. B. *Zückert* — es hart und trocken finden. In Hinsicht der leichten Verdaulichkeit ist das Fleisch der jungen wilden Gänse, die man vorzüglich an dem bleicheren Schnabel und den hellern Füſsen erkennt, wegen ihres wenigern Fettes, dem der zahmen vorzuziehn, wie auch bereits *Cardanus* — de sanitate tuenda. lib. 3. c. 18. — behauptet. Das nothwendigste Erforderniſs zu einer guten Beschaffenheit des Fleisches der wilden Gänse ist indessen dies: daſs sie erst vor kurzem geschossen seyn müssen, indem ihr Fleisch schnell, wie es überhaupt bei allen Wasservögeln der Fall ist, in Fäulniſs übergeht. Man pflegt auch wol die jungen wilden Gänse einzufangen, und mit Gerste, Hafer, selbst mit Gerstenmehl-Nudeln zu füttern, wodurch sie so fett werden sollen, wie die zahmen Gänse. — Das Fleisch der alten wilden Gänse ist zäh, und muſs durch Einlegen in Essig erst zum Genusse vorbereitet werden. — Die Eyer der wilden Gänse werden von mehrern Völkern gern gegessen. Die Kamtschadalen sammeln sie in sehr groſser Menge ein, und erhalten sie das ganze Jahr hindurch in Thran — *Steller*.

b. Anas anser domesticus, *Linn.* (*Anser vulgaris domesticus* — *Bechstein*); deutsch: *die zahme Gans-Ente*; *die zahme gemeine Gans*; *Hausgans*; *Bauerngans*; *Martinsgans*; niedersächs. *Goos*; das Männchen: *Gänserich*; *Ganser*; *Gansert*; eine junge Gans: *Gänseküchlein*; *Gossel*; *Gössel*; holl. *Gans*; *Goos*; dän. *Gaas*; schwed. *Gäs*; engl. *the goose*; franz. *oie*; *oie domestique*; ital. *l'oca*; *oca domestica*; span. *Ganso*; *ansar*; *oca*; *pato*;

PORTUGIES. *Ganso*; *pato*; *adem*; RUSS. *Gus*; POLN. *Geś*; *Hus*; BÖHM. *Hus*; *Husa.*

Bechstein a. a. O. S. 857.
Suckow a. a. O. S. 1692.

Die zahme Gans stammt von der wilden her, ist aber gröſser, stärker und schwerer — von 8 bis 18 Pfunden; ja in manchen Gegenden, z. B. den Marschländern, im Departement Tarn in Frankreich, von 30—40 Pfunden. — Ihre Farbe variirt sehr, wie bei allen gezähmten Hausthieren; jedoch sind die meisten weiſs, ingleichen auch grau mit weiſsem Unterleibe. — Die zahme Gans ist zwar überall in Europa bekannt und verbreitet; indessen wird ihre Zucht in mehrern Gegenden mit gröſserm Eifer getrieben, als in andern. So ist z. B. in der Grafschaft Diepholz die Gänsezucht sehr bedeutend; ein einziger Landmann hat nicht selten 60 Gänse auf der Weide gehen, und nicht leicht sieht man irgendwo mehr Gänse, als in dem dortigen sogenannten Bruch, einer Hütung von bedeutendem Umfange, auf welchen aus der ganzen Grafschaft die Gänse zusammengetrieben werden, und wo sie den ganzen Sommer über bleiben. — In den spanischen Colonien des neuen Continents dagegen trifft man fast gar keine Gänse — *v. Humboldt.* — Unter allem zahmen Federvieh erreicht die Gans das höchste Alter, nämlich gewöhnlich von 20—24 Jahren; ja sie soll 80 Jahre alt werden können. Sie geht auf dem Lande sowol, als auf dem Wasser, ihrer Nahrung nach, rupft das Gras ab und friſst auf Teichen Meerlinsen, Sumpfgräser und die Wurzeln mehrerer Pflanzen. Zu Hause aber füttert man sie mit weiſsen und gelben Rüben, Kohl, Gerste, Hafer, Kartoffeln, Kleien u. s. w. Was aber die eigentliche Mastung der Gänse anlangt, so ist diese schon längst um so mehr ein wichtiger Gegenstand der häuslichen Ökonomie gewesen, je allgemeiner bereits seit vielen Jahrhunderten der Geschmack an dem Genusse fetter Gänse verbreitet war, und man das Fett der Gänse selbst zu vielen Zwecken benutzte —

Athenäus erwähnt an mehrern Stellen der Gänse als einer Speise, die bei den herrlichsten Gastmählern nicht fehlen dürfe. Die ägyptischen Könige erhielten ehemals fast nichts, als Gänse und Kälber — *Diodor. von Sic.* — In den frühern Zeiten des Römischen Staats durften die Gänse zur dankbaren Erinnerung der Rettung des Kapitols durch ihre Wachsamkeit nicht gegessen werden; doch daurete dieses Verbot nicht lange. Der römische Kaiser *Alexander Severus* liefs nur an Festtagen Gänse auf seine Tafel bringen. — Dafs die Juden sie fast überall für eine köstliche Speise halten, und sich besonders eifrig mit ihrer Mastung abgeben, ist bekannt. — Bei der Mastung der Gänse verfährt man übrigens in verschiedenen Gegenden und Örtern auf eine sehr von einander abweichende Weise, je nachdem solche, hauptsächlich durch das Herkommen, eingeführt ist. — Bald bringt man die zu mästenden Gänse zu diesem Zwecke in einen mehr oder weniger grofsen Stall, worin man sie frei herumlaufen läfst; bald sperrt man jede zu mästende Gans einzeln in Behältnisse ein, deren vordere Wand nur mit einer so grofsen Öffnung versehen ist, dafs sie durch diese in die vorgenagelte Krippe mit Kopf und Hals reichen kann, und deren unterer Boden mit einer Öffnung an der hintern Seite versehen ist, damit die Excremente durchfallen können und die Gans rein sitzt. Das Mastfutter selbst ist ebenfalls verschieden, und besteht bald aus Hafer, bald aus Gerste, bald aus einer Mischung von 2 Theilen Gersten- und einem Theil türkischen Weizen-Mehl; bald, z. B. in England, aus geschrotenem Malze mit Milch angerührt; bald aus gelben Rüben, bald aus Erbsen u. s. w. — In Italien werden die Gänse mit Feigen, in Indien mit Reis fett gemacht. Man wechselt auch wol mit diesen verschiedenen Mast-Materialien ab. — An manchen Orten wickelt man die zu mästende Gans in Leinen ein, so dafs nur Hals und Kopf frei bleiben, und hängt sie an einem finstern Orte mittelst eines breiten Gurtes so auf, dafs die Füfse den Boden nicht berühren

rühren können. Man verbindet ihr die Augen, und verstopft die Ohren mit Wachs, und füttert sie in diesem kläglichen Zustande, in welchem sie indessen nicht der mindesten Beunruhigung ausgesetzt ist, dreimal täglich mit Gerstenschrot, wobei man ihr gesalzenes Wasser zu trinken giebt. In 14 Tagen soll die Gans bei dieser Verfahrungsweise sehr fett seyn. — In Strafsburg, Metz und einigen andern Orten üben die gewinnsüchtigen Juden die barbarische Kunst aus, Gänse mit Mehlnudeln, selbst mit Fleischklöschen u. s. w. zu stopfen, um sie schnell fett zu machen, wobei sie sogar den Gänsen die Augen ausstechen, sie mit den Füfsen annageln und ohne Getränke lassen sollen, bis sie in ihrem Fette erstikken. — s. Statistique de la France. Tom. I. p. 314. — Man will besonders durch diese grausame Verfahrungsart es bezwecken, dafs die gemästete Gans eine grofse Leber bekommt, welche, besonders in Frankreich, für eine grofse Delicatesse gehalten wird; und wirklich bekommen die mit Nudeln gemästeten Gänse eine Leber, die fast die Gröfse einer Kalbs-Leber erreicht. Die erwähnten Nudeln werden aus geschrotenem Mehle, welches mit Wasser geknetet wird, verfertigt. Diese Fingers lange, und Daumens dicke Cylinder werden gelinde gebacken, und von allen scharfen Ecken, wodurch der Schlund der Gans verletzt werden könnte, befreiet. Täglich einige Male wird eine bestimmte Anzahl derselben der zu mästenden Gans in den Hals gestopft, welches aber mit Sorgfalt und in bestimmter Ordnung geschehen mufs. Auch pflegt man noch unter dem Teige, woraus die Nudeln verfertigt werden, etwas gestofsenes Spiefsglanz zu mischen, und von diesen der Gans wöchentlich ein paar Mal zu geben, um dadurch ihre Verdauungskraft zu reizen. Manche suchen die Mastung der Gänse dadurch zu beschleunigen, dafs man sie alle 2 Stunden Tag und Nacht stopft. Man soll durch diese Verfahrungsart schon binnen 14 Tagen fette Gänse erhalten. Durch das künstliche Mästen der Gänse überhaupt erreicht man zwar den

Zweck, dafs man sehr fette Gänse bekommt, auch die Leber zu einer beträchtlichen Gröfse anschwellen macht, dagegen aber verliert das Fleisch offenbar an Gutsaftigkeit und Verdaulichkeit. Die ungeheure Menge Fett nämlich, die man durch das künstliche Mästen zu erzielen sucht, setzt offenbar einen krankhaften Zustand der Gänse voraus, wie dies schon die widernatürliche Gröfse der Leber beweiset. Die Hausgans ist in ökonomischer Hinsicht eines der nützlichsten Thiere, von dem man keinen Theil unbenutzt läfst. Denn abgerechnet, dafs man die geschlachteten Gänse frisch auf eine sehr mannichfaltige Weise zum Genusse zubereitet geniefst, so sucht man durch mehrere Verfahrungsarten das Fleisch derselben für die Dauer zu erhalten. — Das Gänsefleisch wird zwar sehr allgemein für schmackhaft und sehr nahrhaft gehalten, doch läfst sich die Schwerverdaulichkeit und Rohsaftigkeit desselben, nach dem einstimmigen Urtheile aller ältern und neuern Diätetiker, nicht läugnen. Schon *Galen* — Aliment. facult. l. 3. c. 20. — hält das Fleisch der Gänse für hartverdaulich und feucht, die Flügel jedoch für verdaulicher; ein gleiches Urtheil fällen *Simeon Sethos*, *Rhases*, *Avicenna* u. A. *Celsus* — l. 3. c. 17. — rechnet die Gänse zu den cibis valentissimae materiae, d. i. solchen, die schwer zu verdauen sind, die aber, wenn sie durch die Kraft der Verdauungs-Organe verdauet worden sind, eine starke Nahrung gewähren. — Alle Folgen einer übelsaftigen Speise verspürt man nach dem öftern und häufigen Genusse des Gänsefleisches, z. B. kalte Fieber, Verstopfung der Eingeweide des Unterleibes, Kachexie, Hautausschläge u. s. w. Das Fleisch der jungen Gänse (welche Kenner an den weichern Flügeln, der weichern Gurgel, dem weniger rothen Schnabel und dem fehlenden Hängebauche erkennen), ist saftiger, verdaulicher und mithin weniger der Gesundheit schädlich, als das harte, zähe, trockne Fleisch der alten Gänse, besonders der alten Gänseriche. In England wurden sogar ehemals die ganz jungen Gänse,

ehe sie noch die ersten Federn bekamen, für sehr lecker gehalten (*Polydor. Virgilius* Histor. Angl. lib. I.); sie gewähren aber eine zu schleimige und deshalb ungesunde Speise. — *Pet. Crescentius* — l. 9. c. 84. — hält die jungen Gänse, bis zum Alter von 4 Monaten, für die besten zum Verspeisen; Andre, bis zur Erreichung des ersten Jahres. Die besonders auf oben angegebene künstliche Weise gemästeten Gänse haben ein vorzüglich rohes, übelsaftiges Fleisch, welches schon aus dem, als allgemein angenommenen diätetischen Grundsatze erhellt: daſs nämlich, je mehr ein Thier Bewegung und Freiheit habe, desto zärter und verdaulicher sein Fleisch werde; daher denn der groſse Unterschied zwischen dem Fleische zahmer und wilder Thiere. — Endlich hängen die diätetischen Eigenschaften der Gänse ganz vorzüglich von ihrer Vor- und Zubereitung zum Genusse ab. Eine der allgemeinsten und beliebtesten Zubereitungsarten fetter, frisch geschlachteter Gänse ist das Braten derselben am Spieſse, oder in einer Tortenpfanne. — Besonders pflegen um und nach Martini die Gänsebraten von Personen aller Stände gegessen zu werden. Die Ursache hievon ist nicht bloſs ein Überbleibsel des Katholicismus, zu Ehren des heiligen Martin, den sie, der Sage nach, durch ihr Geräusch verriethen und dafür an seinem Namenstage verzehrt werden, sondern liegt vorzüglich darin, daſs sie um diese Zeit am feistesten und am wohlschmeckendsten sind. — Um den Geschmack des Fleisches zu erhöhen und zu verfeinern, werden die zum Braten bestimmten Gänse, nachdem die Eingeweide herausgenommen worden, mit mancherlei Ingredienzien gefüllt. — In Frankreich füllte man ehedem die jungen zum Braten bestimmten Gänse mit einem Gemengsel von mehrern aromatischen Kräutern, kleingeschnittenem Specke und Käse — *Bruyerinus.* Eine der jetzt gewöhnlichsten Füllungen derselben ist die mit kleingeschnittenen Äpfeln, Pflaumen und Rosinen. Nicht minder wohlschmeckend werden die Gänse, wenn

man sie, vor dem Braten, mit Kastanien, mit in Striemchen geschnittenen Äpfeln, in Butter gebratenen Semmelschnittchen und Rosinen füllt. Eine mit Sauerkraut gefüllte, gebratene, über Sauerkraut, welches in seiner eigenen Brühe abgeschwitzt worden, angerichtete Gans ist von vorzüglichem Wohlgeschmacke, aber freilich sehr schwerverdaulich, und eignet sich nur für kräftige Verdauungs-Organe. — Eine sehr angemessene Füllung der gebratenen Gänse ist die mit Beifufs, — Artemisia vulgaris — (nicht mit Artemisia absynthium, wie dies schon eher, aus Unkunde der Köchinn geschehen ist), weil sie der Gans einen pikanten Geschmack mittheilt. Eben so ist ein Gänsebraten mit einer Meerrettig-Sauce in diätetischer Hinsicht zu empfehlen. — Überhaupt ist jede gebratene Gans, von allen Personen, die an Schwäche der Verdauungs-Organe leiden, und eine stillsitzende Lebensart führen, um so mehr zu vermeiden, je fetter sie ist, oder doch nur selten und mäfsig zu geniefsen; nie darf man sich aber ganz damit sättigen. Personen, die an Magenschwäche leiden, verursacht eine gebratene Gans durchgehends Sodbrennen und Magendrücken, wenn man auch das braungebratene sorgfältig absondert und nichts von dem so schädlichen, ausgebratenem Schmalze mit geniefst. Wer dagegen aber sich eines mit kräftiger Verdauungskraft begabten Magens erfreuen kann, und die Thätigkeit des Magens noch durch körperliche Arbeit und Bewegung unterstützt und erhöht, der braucht sich freilich nicht so ängstlich vor dem Genusse eines schmackhaften, mürben Gänsebratens zu scheuen. — Aufgewärmte Gänsebraten verlieren fast gänzlich den Wohlgeschmack der frisch zubereiteten, sind dagegen kalt, mit einer Sauce von Öl, Essig, Pfeffer, Salz und Senf genossen, manchen Personen sehr angenehm und in dieser Form auch verdaulicher. — Zum Braten eignen sich am besten die nicht zu lange gemästeten, daher nicht zu fetten Gänse. Die jüngern, im Verlaufe des Sommers ungemästet geschlachteten, Gänse werden jedoch

von manchen Personen für besonders wohlschmeckend gehalten, und sind auch ihres wenigen Fettes wegen zärter, minder rohsaftig, deshalb verdaulicher; indessen zieht man gemeiniglich doch die im spätern Herbste geschlachteten gemästeten Gänse jenen vor. In manchen Gegenden, z. B. im Wittenbergischen, suchen die Liebhaber der Gänsebraten diese dadurch zu conserviren und zu einer Dauerspeise zu machen, daſs sie die nicht zu stark gebratenen Gänse in einen, ihrer Gröſse angemessenen, Topf stecken, und Gänsefett darüber gieſsen. Erkaltet verwahrt man sie dann an einem kühlen Orte. Auf diese Weise lassen sich die Gänsebraten den ganzen Winter hindurch gut und schmackhaft erhalten. — Auch verfährt man noch auf folgende Weise, um die ganzen Gänse zum Braten bis zum Frühjahr zu erhalten. Man gieſst nämlich in einen groſsen steinernen Topf, in welchem die Gans vollkommen Raum hat, etwa 2 Finger hoch zerlassenes Schmalz, und wenn dies erkaltet, stellt man die vorher wohl gereinigte und ausgenommene Gans auf den Kopf in den Topf, so daſs der Steiſs in die Höhe gekehrt ist. Aus dem Steiſse schneidet man ein Stück der Haut weg, welches man aufbewahrt. Nach diesen Zubereitungen begieſst man nun die Gans mit flieſsendem, aber nur etwas warmen Schmalze, so daſs sie nicht nur von allen Seiten damit umgeben, sondern daſs sie inwendig auch damit angefüllt ist. Wenn dieses erkaltet ist, so deckt man das ausgeschnittene Stück wieder über die Höhle, und gieſst nun endlich so viel Schmalz darüber, daſs die Gans einige Finger hoch damit bedeckt ist. Man bewahrt nun den Topf mit der Gans an einem mäſsig kalten Orte auf, und kann sicher darauf rechnen, nach Verlauf eines halben Jahres die Gans noch eben so frisch heraus zu nehmen, wie sie hinein gelegt worden; denn durch das Schmalz wird die äuſsere Luft ganz abgehalten. Nur muſs man darauf sehen, daſs die innere Höhle des Bauches und der Brust ganz vollkommen mit dem Schmalze ausgefüllt werde, denn sonst bekommt die Gans einen

ältlichen Geschmack, und ist zum Braten unbrauchbar. Liebhabern der Gänsebraten wird diese Aufbewahrungsart der Gänse um so angenehmer und willkommner seyn, da, der Erfahrung gemäfs, die Gänse ihre gewisse Zeit haben, wo sie am fettsten und wohlschmeckendsten sind; und da eine schon fett gewordene Gans gemeiniglich beim besten Futter eher ab-, als zunimmt. — Berühmt sind die in Languedoc zubereiteten Gänsekeulen, die in ihrem eigenen Fette eingemacht, in Fässer und Töpfe gepackt, häufig nach Paris gesandt werden. *Athenaeus* — Deipnos. lib. 12. c. 19 — erzählt von dem Könige *Antiochus Grypus:* dafs er bei seinen kostbaren Gastmählern lebendig gebratene Gänse habe auftragen lassen. — Eine in beliebige Stücke geschnittene gebratene Gans, à la Daube zubereitet, gewährt eine sehr wohlschmeckende Speise, welches auch von einem aus zerschnittenen gebratenen Gänsen mit beliebigem Gewürz, Zwiebeln, feinen Kräutern u. s. w. zubereiteten Ragout, desgleichen von einer Grillade von Gänsekeulen gilt, die mit einer Sauce Remoulade genossen werden. Das Kochen und Dämpfen der Gänse ist eine seltnere und im Ganzen weniger beliebte Art ihrer Zubereitung; doch finden Manche eine mit Äpfeln gekochte Gans nicht weniger wohlschmeckend, als erst gahr gekochte, dann à la Daube gedämpfte; — eine mit Wein, Gewürz und Gänseblut schwarz gedämpfte; — eine mit Schinkenschnitten, Kastanien, Zwiebeln und feinen Kräutern gedämpfte Gans. Auch eignen sich diese letztern Bereitungsarten wirklich am meisten dazu, das Gänsefleisch recht zart und mürb zu machen, so wie auch dabei der Nachtheil von dem durch das Braten empyreumatisch gewordenen Gänsefett wegfällt, und die genannten aromatischen Zusätze allerdings zur leichtern Verdaulichkeit beitragen. — Frisch geschlachtete mit durchgestrichenen gelben Erbsen und Linsen, mit Rüben, Pastinakwurzeln, Savoyer- oder weifsen Kohl gekochte oder gedämpfte Gänse, gehören zu den weniger üblichen Zubereitungsarten, und sind

auch in diätetischer Hinsicht nicht zu billigen, welches auch von den Suppen gilt, die man von den vorher braun geschmorten Gänsen, mit Speck und Savoyerkohl, bereitet. Nicht minder verwerflich sind die Gänse-Pasteten, zu welcher Bereitungsart sich überdies die wilden Gänse besser eignen, als die zahmen. — Sehr mannichfaltig sind die verschiedenen Methoden, mittelst deren man, besonders im nördlichen Deutschland, bemüht ist, die im Spätherbst gemästeten eingeschlachteten Gänse vor dem Verderben zu schützen, und als Dauerspeise aufzubewahren. Diese verschiedenen Methoden dürfen von dem Diätetiker um so weniger übersehen werden, je allgemeiner ihre Anwendung unter allen Ständen statt findet. Die am meisten üblichen Conservations-Methoden der Gänse sind folgende:

α) das Einsalzen, Einpökeln derselben, welches an mehrern Orten üblicher ist, als das Räuchern. In dieser Absicht werden die Gänse, nachdem die Eingeweide herausgenommen worden sind, in mehrere beliebige Stücke getheilt, und in Geschirre von Holz, oder besser noch von Steingut schichtweise mit gehörigem Küchensalze, dem man etwas Salpeter beimischt, um dem Fleische eine angenehme in's Auge fallende Röthe zu verschaffen, eingelegt. Man legt sodann einen Deckel auf, den man mit Steinen beschwert, und stellt das Geschirr in den Keller. — Nach Verlauf von mehrern Tagen sieht man nach, ob die Brühe das Fleisch bedecke; ist dies nicht der Fall, so schüttet man eine leichte Salzlake über das Fleisch. — Will man nun von diesem Fleische Gebrauch machen, so werden beliebige Stücke heraus genommen, kürzere oder längere Zeit, je nachdem die Dauer des Einpökelns war, eingewässert, und dann gahr gekocht. Gewöhnlich kocht man das eingesalzene Gänsefleisch mit mehrern Gemüsarten, z. B. mit braunem oder weifsem Kohl, mit Rüben, Kartoffeln

u. s. w., und geniefst es mit diesem zusammen. Es ist nicht zu läugnen, dafs das mit den genannten Gemüsarten gekochte gepökelte Gänsefleisch eine sehr wohlschmekkende Speise gewähre, die indessen doch nur mäfsig genossen werden darf, besonders von Personen, die schwache Verdauungskräfte haben, und eine sitzende Lebensart führen. Indessen kommt es auch hier, so wie überhaupt bei jedem eingepökelten Fleische, sehr auf die Länge der Zeit an, welche das Einsalzen gewährt hat, indem bei einem zu lange fortgesetzten Einpökeln die kräftigsten Theile des Fleisches durch das Salz aufgelöst und in die Salzlake eingezogen sind, das Fleisch selbst aber dadurch zäh und unkräftig geworden ist, und dadurch seine Verdaulichkeit sowol, als Nahrhaftigkeit verloren hat.

β) das Räuchern der Gänse geschieht auf mehrere Weise. Gewöhnlich benutzt man dazu nur die Brüste und Keulen derselben. Diese werden zuvor eingesalzen, und nachdem sie einige Tage in der Salzlake gelegen, werden sie mit Papier bewickelt in den Rauch gehängt, wo sie so lange hängen bleiben, bis sie hinreichend durchgeräuchert sind. Sind die in den Rauch gehängten Stücke zum Kochen bestimmt (man kocht sie ebenfalls, wie die blofs eingesalzenen Stücke, zu und an mehrern Gemüsarten, wodurch man sich sehr wohlschmeckende, wenn gleich schwerverdauliche Gerichte verschafft), so läfst man sie kürzere Zeit im Rauche hängen, als wenn sie, wie dies insbesondere mit den Brüsten der Fall ist, roh genossen werden sollen. Sind sie gahr geräuchert, so werden sie an einem luftigen Orte aufgehängt. — Diese unter dem Namen der Spickgänse allgemein bekannte und beliebte Leckerei geniefst man im Frühjahre und Sommer zu manchen Eyer- und Mehlspeisen, getrockneten und grünen Gemüsen, durchgeriebenen Kartof-

feln u. s. w., mit Pfeffer bestreuet. Ihres vorzüglichen Wohlgeschmacks wegen berühmt sind insbesondere die Pommerschen Spickgänse, mit denen ein bedeutender Handel getrieben wird. Man verfährt bei ihrer Bereitung auf eine etwas von der gewöhnlichen abweichenden Weise. Die fetten, geschlachteten Gänse werden nämlich nach ausgenommenen Eingeweiden von einander gespalten, stark mit Salz eingerieben, in einem Fasse sehr fest auf einander geschichtet und zugedeckt. Nachdem sie nur 3 Tage in dieser Einsalzung gelegen, werden sie nafs und noch voll Salz hängend herausgenommen, auf langen hölzernen Spiefsen mit Bindfaden befestigt, über und über so mit trockner Weizenkleye bestreuet, dafs man nichts von ihrem Fleische und Speck sehen kann, und nach diesem Verfahren in den Rauch gehängt, wo sie nur 8 Tage hängen bleiben. Nach dieser Zeit werden sie auf einem luftigen Boden hoch am Balken 8 Tage hindurch aufgehängt, dann aber abgenommen und ihnen mittelst eines zusammengewickelten linnenen Lappens die Kleye sauber abgerieben. Die auf diese Weise geräucherten Gänse sind äufserlich von schön gelber Farbe, im Specke so weifs, wie Schnee, im Magern aber schön roth, und erhalten sich sehr lange gleich saftig und wohlschmekkend. — An manchen Orten bereitet man geräucherte Prefsgänse, indem man aus den Gänsen alle Knochen heraus nimmt, und, nachdem sie stark mit Salz eingerieben und mit gröblich zerstofsenem Salpeter, Gewürznelken und Pfeffer bestreuet sind, beide Hälften zusammenschlägt, und, zwischen zwei Brettern befestigt, in der Salzlake 8 — 12 Tage liegen läfst, und sodann in Papier gewickelt in den Rauch hängt. — Unstreitig ist eine gut geräucherte, saftige, nicht zu alte Spickgans eine wahre Delicatesse, die weit verdaulicher ist, als das gekochte geräucherte

Gänsefleisch, welches in diätetischer Hinsicht gänzlich zu verwerfen ist, indem ihm durch das Kochen aller Saft entzogen wird, jene aber auch deshalb schon so leicht nicht der Gesundheit nachtheilig wird, indem man sie nur in kleinen Portionen zu genießen pflegt. Sind dagegen die Spickgänse zu lange geräuchert und nach dem Räuchern zu lange, beiläufig bis zu Ende des Sommers, aufbewahrt, so verlieren sie nicht nur von ihrer Zartheit und Wohlschmeckenheit, sondern gewähren eine trockne, zähe, unkräftige und, wegen des ranzig gewordenen Fettes, unverdauliche und schädliche Speise. — Man pflegt auch noch von den Spickgänsen dünne Schnitte zu machen, und diese in in Wasser zerlassener Butter mit Citronensaft, wie den geräucherten Lachs, zu braten.

γ) das Einkochen des Gänsefleisches in einem sauren Gelée — Weifssauer — ist eine in Norddeutschland, vorzüglich in Mecklenburg, gebräuchliche und beliebte Conservations-Weise desselben. Man hauet zu diesem Zwecke die Gänse in beliebige Stücke, wässert diese ein wenig ein, steckt sie kurze Zeit in kochendes Wasser, und drückt sie gelind aus. Dann legt man sie in ein sauberes Geschirr, giefst guten Weinessig, mit etwas Wasser gemischt, darüber und läfst sie kochen, wobei der Essig gut abgeschäumt werden mufs. Nun wird ein Stück, in ein dünnes Tuch eingewickeltes geraspeltes, Hirschhorn mit ganzen Pfefferkörnern und englischem Gewürze in den Topf gethan. Ist das Fleisch gahr gekocht — es darf aber nicht zu mürb seyn, weil es sich dann nicht gut lange hält — so setzt man grofse Zuckergläser, in denen es aufbewahrt werden soll, in einen breiten Kessel, dessen Boden mit Heu oder Stroh bedeckt werden mufs, giefst kaltes Wasser hinein und setzt ihn an's Feuer. Ist das Wasser warm, so packt man das Gänsefleisch ordentlich in die

Gläser, giefst die Brühe, worin das Fleisch gekocht worden, durch ein sauberes Tuch ganz heifs darüber, so dafs die Gläser ganz voll werden. Man setzt sie an einen kühlen Ort; und ist alles erkaltet, so wird das auf der Brühe befindliche Fett — welches unter dem Namen saures Gänseschmalz aufgehoben und, auf Brot- oder Semmel schnitte gestrichen, genossen wird — abgegossen und etwas geschmolzenes Wachs oder Hammelfett darüber gegossen. Das mit Papier bedeckte Glas wird an einem kühlen Orte, zum künftigen Gebrauche, aufbewahrt. — Das auf diese Weise eingekochte Gänsefleisch hält sich lange, schmeckt sehr angenehm, und wird entweder kalt, mit der darüber befindlichen sauren Gallerte, oder auch mit frischen oder gebackenen Birnen und Mehl- oder Semmelklöschen gekocht, oder auch mit Butter gebraten, genossen. Es ist zart, ziemlich leicht verdaulich, und hat einen sehr angenehmen, säuerlich-gewürzhaften Geschmack. Auf ähnliche Weise wird das Gänsefleisch auch in Wasser mit Essig, Lorbeerblättern, Gewürznelken, Pfeffer, Salz und Kalbsfüfsen gekocht und hievon auf gleiche Weise Gebrauch gemacht.

Aufserdem giebt es noch andere, aber weniger übliche Methoden, das Gänsefleisch zu conserviren. So werden z. B. die halb gahr gebratenen Gänse in eine aus Kalbsfüfsen gekochte, durchgeseihte Brühe gelegt, der man mit Gewürz, Citronenscheiben und Essig einen angenehm pikanten Geschmack verschafft, und man läfst sie darin langsam kochen, bis sie ganz mürb sind. Sodann werden sie vom Feuer genommen, in einen Topf von Steingut ohne Bleyglasur gelegt (weil diese durch den Essig aufgelöst und der Gesundheit nachtheilig würde) und mit der Brühe begossen. Sind sie erkaltet, so schöpft man das Fett ab, giefst geschmolzenes Wachs darüber und stellt sie an einen kühlen Ort hin. —

Aufser dem Fleische, macht man auch noch von den übrigen Theilen der Gänse auf mannichfaltige Weise in der Haushaltung Gebrauch. Das aufgefangene **Blut** der geschlachteten Gänse wird, aufser seiner Anwendung, um frisches Gänsefleisch damit zu dämpfen, wie bereits oben angegeben, mit Essig gemischt gekocht und zu mehrern Zwecken aufbewahrt. Gemeiniglich werden die Köpfe, Flügel und Eingeweide der Gänse mit gekocht. Mit dieser, unter dem Namen **Schwarz-Sauer**, auch **Gänsepfeffer** bekannten Dauerspeise, die sich mehrere Monate hindurch gut conserviren läfst, werden, besonders im nördlichen Deutschlande, frische oder gebackene Birnen, auch getrocknete Zwetschen mit Mehlklöfsen gekocht, und als ein, manchen Personen angenehmes, nahrhaftes und — vorausgesetzt, dafs das Schwarzsauer keine faulichte Beschaffenheit angenommen hat (welches dann leicht der Fall ist, wenn der dazu angewandte Essig nicht scharf genug war), der Gesundheit nicht nachtheiliges Gericht verspeiset. Doch können Manche dieser Zubereitung, bei der es überhaupt auf eine grofse Reinlichkeit ankommt, keinen Geschmack abgewinnen. — Die Hälse, Köpfe, Füfse und Eingeweide der eingeschlachteten Gänse werden übrigens auch, unter dem Namen des **Gänsekleins**, mit zum Weifs-Sauer genommen, und mit den gereinigten Gedärmen werden die Füfse bewickelt. Die gerösteten untern Theile der **Gänse**, als Ragout, mit Hahnenkämmen bereitet, ist ein von *Messalinus Cotta* erfundenes Gericht, welches zu Rom für eine grofse Delicatesse gehalten ward — *Plinius*. — Die **Leber**, welche, wie bereits erwähnt, durch künstliches Mästen der Gänse zu dem widernatürlichen Gewichte von 2 — 3 — 5 Pfund anwächst, war schon bei den Römern in einem so grofsen Werthe, dafs *Plinius* — Hist. nat. lib. 10. c. 22 — davon sagt: „nec sine causa in quaestione est, qui primus tantum bonum invenerit, *Scipio Metellus*, vir consularis, an *M. Seius*, eadem aetate eques Romanus.“ Man

mästete zu Rom die weifsen Gänse, um grofse Lebern zu erhalten, mit Feigen und Milch — *Palladius.* — *Horaz* — Satir. II, 8. — sagt daher: Pinguibus et ficis pastum jecur anseris albi. Auch nannte man eine grofse Gänseleber: jecur ficatum. — Sobald die auf diese Weise gemästeten Gänse abgeschlachtet waren, legte man die frisch ausgenommene Leber, wie dies auch noch bei uns geschieht, in lauwarme Milch, und überhaupt bediente man sich mehrerer Künste, um die Leber, so zu reden, gröfser, wie die Gans, zu machen. Daher sagt *Martial* — Epigr. — Aspice, quam tumeat magno jecur ansere majus; miratus dicas: hoc, rogo, crevit ubi? Der Geschmack an grofsen Gänselebern erhielt sich auch in der Folge, wie aus den Schriften der spätern Diätetiker erhellt. *Baptista Fiera* sagt unter andern:

Quisquis honoratum jecur ausus mandere primus,
Hic Messalina doctior arte gulae.

Noch jetzt wird eine Gänseleber, zumal in Frankreich und Süd-Deutschland, für eine sehr delicate Speise gehalten. Dies gilt jedoch nur von den grofsen, durch künstliches Mästen der Gänse erzielten, Lebern; denn die Lebern der gewöhnlich gemästeten fetten Gänse sind von keinem besondern Wohlgeschmack, oft sogar härtlich und bitterhaft, und werden daher gewöhnlich nur zum Schwarz- und Weifs-Sauer gekocht, gegessen. Die grofsen Gänselebern dagegen sind zwar zart und fein schmeckend, doch auch schwammig und dieserhalb eben für keine gutsaftige Speise zu halten, wiewol sie *Galen* — de alim. fac. l. 3. c. 21 — für sehr gutsaftig, nährend und leicht verdaulich hält. Man bereitet die gröfsern Lebern auf verschiedene Weise; bald werden sie geschmort, bald in Hammelnetze auf dem Roste, wie Carbonnade, gebraten, bald mit Zwiebeln, Gewürz und feinen Kräutern gedämpft, bald gedämpft mit einer Sardellen-Sauce, oder mit Muscheln, genossen. Eine Pastete von Gänselebern mit Austern gehört zu den ausgesuchtesten Delicatessen.

Den Gourmands sind die berühmten Arasburger Leber Pasteten hinreichend als sehr wohlschmeckend bekannt. — Endlich verfertigt man auch noch zuweilen aus einer Masse von zerriebenen, vorher gahr gekochten Gänse und Schweine-Lebern, mit Weizenbrot und Milch vermengt und mit feingestofsenem Nelkenpfeffer, Gewürznelken, Majoran, Thymian, Basilicum u. s. w. gewürzt, Würste, die in der Leberbrühe gahr gekocht, vortrefflich schmecken. — Es werden übrigens auch noch aus dem zerhackten, sogenannten Gänseklein und dem Gehirn der Gänse Würste gemacht. — Das Fett, welches sich bei den abgeschlachteten gemästeten Gänsen in bald gröfserer, bald geringerer Menge an den Gedärmen befindet, — Blumen, Flohmen genannt — wird kleingeschnitten, ausgeschmolzen, etwas gesalzen in steinernen oder gläsernen Geschirren, unter dem Namen Gänsefett oder Gänseschmalz aufbewahrt. Man pflegt auch wol etwas Thymian und Majoran mit dem Fette vermengt mit zu braten, auch einige zerschnittene Borsdorfer Äpfel hinzu zu thun, wodurch das Schmalz einen angenehm pikanten Geschmack bekömmt. Es hält sich lange, wenn die Töpfe, in denen es aufbewahrt wird, sorgfältig vor dem Zutritte der Luft bewahrt werden. Man macht davon eine sehr ausgebreitete Anwendung in der Hauswirthschaft, sowol zur Bereitung mancher Speisen, insbesondere mehrerer Backwerke, die dadurch zwar einen besondern Wohlgeschmack bekommen, aber für schwächliche Personen um so nachtheiliger werden, zumal wenn das Schmalz durch die Operation des Backens brenzlich geworden ist — als auch zum Verspeisen auf Brotschnitte, statt der zur Winterzeit theuern, und gewöhnlich schlechten Butter. Der, zumal häufige und reichliche, Genufs des Gänseschmalzes ist der Gesundheit äufserst nachtheilig, und mufs ganz vorzüglich von allen Personen sorgfältigst vermieden werden, die an Hautausschlägen und andern Symptomen allgemeiner Kachexie leiden, so wie auch von allen,

die an Magenschwäche, besonders an Säure-Erzeugung im Magen, leiden. — Die vom ausgeschmolzenen Gänsefett in der Pfanne zurückgebliebenen Grieben — Grefen; Grîfen; Griben — werden ebenfalls zum Brot, statt der Butter, genossen, und dienen zum Kochen mancher Gemüse, besonders der Kohlarten. Auch pflegt man diese Grieben mit kleingeschnittenen Äpfeln und geriebenem Brote zu schmoren, ein Gericht, welches manche Personen zwar gern genießen, das aber sehr schwerverdaulich und schädlich ist. — Von den Gänse-Eyern endlich macht man, bei uns wenigstens, seltnere Anwendung in der Hauswirthschaft; indessen werden sie von mehrern Völkerschaften gern verspeiset. Sie sind schwerverdaulich.

6. *Anas arborea*, *Linn.* DEUTSCH: *die Baumente*; *die Holzente*; HOLL. *Boom-Smient*; ENGL. *the black-billed whistling Duck*; FRANZ. *le siffleur à bec noir*; *le canard siffleur de Jamaique.*

Suckow a. a. O. S. 1752.

Seligmann's Vögel. VI. Tab. 88.

Die Baumente ist in Guiana, Jamaika und Carolina einheimisch. Sie nistet in den Bäumen. Ihr Fleisch ist wohlschmeckend.

7. *Anas atrata*, *Latham*; DEUTSCH: *die schwarze Schwanente*; *der schwarze Schwan*; ENGL. *Black Swan*; FRANZ. *le cygne noir de la nouvelle Hollande.*

Suckow a. a. O. S. 1675.

Der schwarze Schwan ist erst durch die Reisen der Engländer, die in der letzten Hälfte des verflossenen Jahrhunderts veranstaltet wurden, bekannt geworden. Neu-Holland ist das Vaterland dieses schönen Vogels. An Gröſse kommt er dem stummen Schwan gleich, so wie er diesem in Hinsicht seiner Gestalt und Sitten ähnelt. Das ganze Gefieder ist durchaus pechschwarz, ausgenommen die Schwungfedern, welche gelblich weiſs aussehen. Der Schnabel ist hochroth; die Füſse sind schwärzlich. *Cook* traf den schwarzen Schwan auch auf den Freund-

schaftsinseln an. Es ist nicht bekannt, ob er wandere, oder beständig in seinem Wohnorte bleibe. Der Geschmack seines Fleisches ist angenehm. Vergl. *John Hunters* Reise nach Neu-Süd Wallis, im Magazin der merkwürd. Reisen. Berlin, Vofs. Bd. XI. S. 37.

8. *Anas bahamensis*, *Linn.*; deutsch: *die bahamische Ente*; franz. *Canard de Bahama*; *Marec*; engl. *Ilathera Duck.*

Suckow a. a. O. S. 1766.

Seligmann's Vögel. IV. Tab. 86.

Sie ist in Brasilien und auf den bahamischen Inseln zu Hause; — ihr Fleisch ist wohlschmeckend — *Bergius.*

9. *Anas Bernicla*, *Linn.* (*Anser torquatus* — *Frisch Vögel. Taf.* 156. —); deutsch: *Ringelgans*; *Brentgans*; *Brandgans*; *Baumgans*; *Schottische Gans*; *Klostergans*; *Rothgans*; *Rotgans*; *Rotjes*; *Rotges*; *Radgaas*; *Bernikel*; *Reyhengans*; *Nonnengans*; *Bernikelgans*; *Mönch*; *Meergans*; *Horragans*; *Baumgansente*; holl. *Boomgans*; *Rottgans*; dän. *Bramgans*; schwed. *Fiallgås*; engl. *tree-geese*; *Brentgoose*; franz. *le Cravant*; ital. *Bernacla*; *Brenta*; *Cravante*; span. *Bernicla*; *Brenta*; russ. *Kasarka.*

Suckow a. a. O. S. 1698.

Bechstein a. a. O. S. 911.

Büffon üb. v. Otto. Th. 33. *S.* 53. *mit Abbild.*

Die eigentliche Heimath der Ringel-Gans, welche über 2 Fufs lang und fast 4 Fufs breit ist, ist der höchste Norden von Europa, Asien und Amerika; nur im Winter zeigt sie sich an den nördlichen Küsten Deutschlands. Im Herbste ziehen diese Gänse in ungeheuer grofsen Schaaren nach Süden, und finden sich dann zahlreich in Holland und Irland an. In Holland werden sie leicht gezähmt und gemästet, indem man ihr Fleisch (so wie dies auch in Norwegen der Fall ist) sowol frisch, als geräuchert und eingesalzen, wegen seines zarten Fettes, für sehr delicat hält. Ihre Nahrung besteht in ihrem wilden Zu-

stande vorzüglich in Wasserpflanzen, Beeren und Würmern; besonders gern fressen sie auch die sogenannten Entenmuscheln — Lepas anatifera —, daher der ehemals herrschende Wahn, dafs sie aus diesen Muscheln entständen. Es ist wahrscheinlich, dafs folgende Bemerkung des *Plinius* — Hist. natur. lib. X. c. 22 — „Anserini generis sunt chenalopeces, et, quibus lautiores epulas non novit Brittannia, chenerotes, fero ansere minores" von dieser Gans gilt. — Übrigens ist noch zu bemerken, dafs sehr viele naturhistorische Schriftsteller die Ringelgans mit der Blässengans — Anas albifrons, *Linn.* — und der Bernakelgans — Anas Erythropus, *Linn.* — verwechseln.

10. *Anas Boschas, Linn., die gemeine Ente.*

Auch bei diesem Vogel unterscheidet man, wie bei der eigentlichen Gans, zwei Gattungen, die wilde und die zahme Ente. Erstere ist die Stammmutter der letztern, weil sie nicht nur alle Hauptkenntzeichen mit derselben gemein hat, sondern weil es überdem viele zahme Enten giebt, die gleiche Farbe mit den wilden haben, überdies beide Gattungen sich mit einander vermischen, die wilden sich, wiewol schwer, zähmen lassen und in diesem Zustande sich fortpflanzen.

a. *Anas Boschas fera, Linn.* DEUTSCH: (*das Männchen*) *Entvogel*, *Entrich*; *Erpel*; *Endträch*; *Andtrach*; *Rätsch*; *Warte*; (*das Weibchen*) *wilde gemeine Ente*; *wilde Entinn*; *die grobe wilde Maschente*; *die Grofsente*; *die Blauente*; *die Märzente*; *die Spiegelente*; HOLL. *wilde Eend*; *gekraagte Eend*; *Spiegel Eend*; *Stoer-End*; DÄN. *vild-And*; SCHWED. *And*; *Gräsand*; *Blånake*; ENGL. *the common wild duck*; *the mallard*; FRANZ. *le canard sauvage ordinaire*; *le malart*; ITAL. *anitra salvatica la marigiana*; SPAN. *anada salvaje ó silvestre*; PORTUGIES. *pat silvestre*; RUSS. *dikii selesen*; POLN. *Kaczka dzika*; BÖHM. *diwoka kacice*; UNGER. *Vad-rétze.*

Suckow a. a. O. S. 1742.

Bechstein a. a. O. S. 1047.

Büffon a. a. O. S. 149. *mit Abbild.*

Die Länge der wilden Ente beträgt 2 Fuſs, 3 Zoll, die Breite 3 Fuſs, 4 Zoll, das Gewicht 2½ Pfund. Sie ist sehr verbreitet, und bewohnt Europa, Asien und Amerika, besonders die nördlichen Gegenden dieser Welttheile. — In den südlichen Gegenden Europa's trifft man die wilden Enten schaarenweise im October und November an. In allen Breiten des Russischen Reichs sind sie in groſser Menge anzutreffen, auch finden sie sich auf den Aleutischen Inseln. — In Slavonien sollen an dem Trebeſs-, dem Illova- und Savestrom jährlich gegen eine Million wilder Enten gefangen werden, vorzüglich in Netzen, wenn es zur Herbstzeit viele Eicheln giebt, und die Enten deshalb nach den Waldungen ziehen. Man salzt sie dann häufig ein und räuchert sie auch. — In den Thüringischen Waldgegenden findet man sie häufig auf Teichen, so wie überhaupt allenthalben in Deutschland, woselbst sie übrigens nur Strichvögel sind, auf Seen, Teichen, Flüssen und Sümpfen, die in waldichten Gegenden gelegen sind. Frieren die Teiche zu, so ziehen sie nach offenen Flüssen und Quellen. Sie ziehen gewöhnlich zur Nachtzeit, und ihre Schaaren bilden gemeiniglich, wie die der wilden Gänse, Dreyecke. — Ihre Nahrung besteht aus Fischen, Fröschen, Fisch- und Froschlaich, Eidechsen, Schlangen, Würmern, Wasserkräutern und deren Saamen, besonders auch aus Eicheln, mehrern Getreidearten, und, zur Winterszeit, vorzüglich aus grüner Saat. Die wilden Enten gehören zur niedern Jagd, und werden theils geschossen, theils in Netzen, theils auf den Heerden, theils mit Angeln u. s. w. gefangen. Die Chinesen fangen sie auf eine eigenthümliche Weise. Die Entenfänger nämlich, welches gute Schwimmer sind, senken den ganzen Leib in's Wasser, und bedecken den nur allein hervorragenden Kopf mittelst eines ausgehöhlten Kürbisses, der mit mehrern, zum Sehen und Athemho-

len bestimmten, Öffnungen versehen ist. Die wilden Enten nähern sich diesen Kürbissen, da sie dann leicht bei den Beinen ergriffen und gefangen werden. Auf ähnliche Weise werden die wilden Enten auf den Philippinen eingefangen — *Renouard de St. Croix.* — Auf dem Awatscha-Flusse in Kamtschatka werden sie mit dreizackigen, hölzernen Gabeln zu hunderten gespiefst, und wurden ehemals dort in noch gröfserer Menge mittelst Netze gefangen — *v. Langsdorf.* — Man glaubte ehemals, dafs die wilden Enten, welche von Habichten und Falken niedergestofsen worden, vorzüglich wohlschmeckend wären. Die Falkeniere hatten ihre besondere Art, sie zuzurichten, indem sie dieselben noch warm in Stücken schnitten und rasch auf glühenden Kohlen brateten; ein Gericht, an welchem die vornehmsten Zuschauer bei der Falkenjagd grofses Behagen fanden — *Bruyerinus.* — Die wilden Enten sind sehr scheu, und fliegen, ungeachtet ihrer Schwere, doch schnell. Nicht nur die Jungen, sondern auch die Alten lassen sich zähmen, und wenn man ihnen die Flügel zerknickt, im Sommer, auf Teichen halten, im Winter aber in Entenhäuser treiben und dort füttern. Man kann auch die Eyer der wilden Enten von den zahmen Enten ausbrüten lassen; nur mufs man ihnen, wenn die Schwungfedern zu wachsen anfangen, die Flügel einknicken, oder das erste Gelenk ablösen, damit sie nicht im Herbste dem Geschrei der etwa vorüberziehenden wilden Enten folgen und davon fliegen. Ihr Fleisch behält lange den Geschmack von ihren eigentlichen Eltern. Füttert man sie im Winter in eigends zu diesem Zwecke auf den Teichen eingerichteten Häusern, so nisten sie im folgenden Jahre darin, und man braucht dann diese Jungen nicht zu lähmen; sie fliegen zwar fort, kehren aber auf das Pfeifen ihres Fütterers wieder zurück. Läfst man die wilden Enten sich mit den zahmen begatten, so artet die wilde Gattung bald in die zahme aus. — Auf der Insel Rügen und in einigen am Meere belegenen Gegenden Frankreich's erzieht

man eine Menge Bastard-Enten, deren Junge, wiewol sie fast wild an der See leben, doch durch Gerste angekörnt, an den Flügeln eingeknickt, im Winter gefüttert und verspeist werden. — Schon bei den alten Römern war die Auferziehung und Zähmung der wilden Enten, welche in einem eigends dazu angelegten und eingerichteten Behältnisse — Nessotrophium genannt — geschah, ein nicht unbedeutender Gegenstand ihrer häuslichen Ökonomie. — Das Fleisch der wilden Enten verdient in Hinsicht seiner Zartheit dem Fleische der zahmen Enten vorgezogen zu werden, und wird auch von den meisten ältern und neuern Diätetikern für verdaulicher, mithin also auch für gesunder, als das von diesen gehalten. Der eigenthümliche, oft etwas stark wilde und strenge, Geschmack desselben ist zwar sehr vielen Personen angenehm, manchen dagegen widerlich. Es kommt überhaupt auch bei den wilden Enten, in Hinsicht des Geschmacks ihres Fleisches, sehr auf ihr Alter sowol, als auf die Jahreszeit an; denn wenn sie, wie dies zur Winterzeit der Fall ist, gröfstentheils sich von Fischen nähren, so bekommt ihr Fleisch dadurch einen thranichten, widrigen Geschmack. Im Sommer und Herbste sind sie daher am wohlschmeckendsten, indem sie dann auf den Kornfeldern gute Nahrung finden. Sie mausern zwischen Johannis und Jacobi, zu welcher Zeit sie dann auf den mit Schilf und Rohr bewachsenen Teichen in grofser Menge gefangen werden. — In Carolina sucht man den unangenehmen Geschmack der wilden Enten dadurch zu vertreiben, dafs man ihnen alles Fett mit der Haut abzieht, und den Körper mehrere Stunden in die Erde eingräbt. — Was die Zubereitung der wilden Enten zum Verspeisen anlangt, so ist die gewöhnlichste und beste die des Bratens. Sie werden in dieser Absicht, nachdem sie erst gerupft, abgebrühet und ausgenommen worden sind, an einen Spiefs gesteckt, und auf diesen so lange an einem Kohlfeuer herumgedreht, bis sie trocken geworden, da man sie dann mit Speck oder Butter bestreicht,

und wieder am Feuer umdreht, damit die Fettigkeit eintrocknet. Ist dies einige Male geschehen, so läfst man sie erkalten, spickt sie sodann, oder belegt sie mit Speckscheiben, und bratet sie vollends an einem Spiefse saftig ab. Die gebratenen Enten werden von Manchen mit einer Sardellen- oder Kapern-Sauce genossen. Auch pflegt man sie, wenn sie einige Tage, nach vorhergegangenem Einreiben, mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken, in Essig gebeizt worden sind, zu dämpfen, und mit einer beliebig zu wählenden pikanten Sauce zu geniefsen; ingleichen auch Ragout von ihnen zuzubereiten. Künstlichere Bereitungsarten der wilden Enten sind: die ausgeschnittenen Brüste mit einer Farce (deren Geschmack man durch einen Zusatz von Trüffeln und Sardellen erhöht) zu bestreichen, in einer Braise gahr zu machen, und glacirt mit einer Oliven- oder Kapern-Sauce zu serviren; oder von ihrem Fleische Brissols zu machen u. s. w. — Die Eyer der wilden Enten, die sich nicht selten bis zu 25 in einem Neste finden, haben einen sehr rothen Dotter, und sind zu Speisen und Gebackenem so gut, und selbst noch besser, wie Hühner-Eyer, zu benutzen. Die Isländer und Kamtschadalen sammeln sie häufig ein, und conserviren sie lange durch Einlegen in Fischfett. — Es giebt mehrere regelmäfsige Varietäten der wilden Enten, die in Hinsicht der Gröfse und der Farbe von einander abweichen. Folgende sind die vorzüglichsten derselben:

aa. *Anas Boschas major, s. Anas torquata major. Linn.*; die Störente, Sterzente.

bb. *Anas Boschas grisea, Linn.*; die Schmalente.

cc. *Anas Boschas naevia, Linn.*; die Rofsente; Spiegelente.

dd. *Anas Boschas nigra, Linn.*; die Schildente.

ee. *Anas Boschas alba*; die weifse wilde gemeine Ente. — *Bechstein.*

b. *Anas Boschas domestica*, *Linn.*; DEUTSCH: *die zahme, gemeine Ente*; *Aente*; *die Zuchtente*; *Hausente*; NIEDERSÄCHS. *Aant*; HOLL. *End*; *Endvogel*; SCHWED. *Anka*; ENGL. *the duck*; *the tame duck*; *the decoy duck*; FRANZ. *le canard*; *le canard domestique*; ITAL. *anitra*; *anatra*; SPAN. *anade ó pato*; PORTUG. *adem*; *pata*; RUSS. *Utka*; *Selesen*; *Kasal*; POLN. *Kaczka*; *kaczka domowa*; BÖHM. *Kačice*; UNGER. *Rétze*; *Kásta*.

Suckow a. a. O. S. 1745.

Bechstein a. a. O. S. 1078.

Dieser, in ökonomischer Hinsicht, um so mehr nützliche Hausvogel — da man ihn auf Sümpfen, Teichen u. s. w. sich selbst überlassen kann, und er fast gar keiner besondern Fütterung bedarf — ist in Europa, Asien und Amerika in zahlreicher Menge anzutreffen. Mehrere Gegenden und Ortschaften zeichnen sich indessen vor andern durch die Sorgfalt aus, mit der man die Entenzucht im Grofsen treibt. So erziehen die Chinesen die zahmen Enten, welche ihnen, nach den Schweinen, die wichtigsten Hausthiere sind, an den Ufern der Flüsse in besonders zu diesem Zwecke aus Bambusrohr erbauten Behältnissen, Sampane genannt, in ungeheurer Menge, um sie stets zu ihrem Unterhalte vorräthig zu haben. Übrigens ist ihre Art und Weise, junge Enten aufzuziehen, womit sich mehrere Personen ausschliefslich beschäftigen, fast dieselbige, wie die der Aufziehung der Hühner in Ägypten. Man brütet nämlich die Enteneyer in besonders dazu eingerichteten Öfen durch künstliche Wärme aus, füttert die ausgebrüteten jungen Enten zuerst mit kleinen Krebsen und Krabben, welche man von den Reisfeldern, nach Ablaufung des Wassers, einsammelt, kocht und klein hackt; sodann mit gekochtem Reis und dazwischen gehackten Kräutern. Sobald die Enten älter geworden, so bringt man sie in die Sampane, und überläfst sie der Leitung einer alten dazu abgerichteten Ente, um ihr Futter selbst aufzusuchen. — Mehrere Einwoh-

ner in Canton leben allein vom Entenhandel. Die chinesischen Enten sind besonders schmackhaft, und werden gewöhnlich eingesalzen an der Sonne getrocknet — *Barrow.* — In den umliegenden Gegenden von Aylesbury und Buckinghamshire in England ist die Entenzucht so ausgedehnt, dafs binnen 6 Wochen im Frühjahr wol an 3000 Enten nach Aylesbury gebracht werden, um sie von dort nach London zu senden. — Die Länge der gemeinen Ente beträgt 2 Fufs; die Breite der ausgespannten Flügel 3 Fufs, 4 Zoll; das Gewicht ist verschieden. Das Männchen ist gröfser, als das Weibchen; hat einen etwas dickern Kopf, längern Hals, glänzendere Federn (besonders auf dem Schwanze 2 bis 4 in die Höhe gekräuselte), und eine tiefere, heisere Stimme. Sie nähren sich, wie die wilden Enten, von Würmern, Fischen, Fröschen u. s. w.; man füttert sie mit mehrern Getreidekörnern, Brot, Kleye, Meerlinsen, Kartoffeln, Bier- und Branntewein-Trebern u. s. w. Im Herbste, auf Stoppelfelder gejagt, mästen sie sich leicht, und werden bald sehr fett. Übrigens mästet man sie zu Hause wie die Gänse, nur lassen sie sich nicht so einsperren, auch dürfen sie keinen Mangel an Wasser leiden. Mit Weizenschroot, welches mit Milch angefeuchtet ist, einige Wochen gefüttert, werden sie sehr fett, und ihr Fleisch bekommt darnach einen sehr leckern Geschmack, so wie auch, wenn sie mit Hirse, Butter und Milch gemästet werden. Zucker soll ihnen ein Gift seyn. — Man benutzt das Fleisch der zahmen Enten auf vielfache Weise in der Haushaltung. Das Räuchern derselben ist ungewöhnlicher, als das Einsalzen. Zu diesem Zwecke zerschneidet man sie entweder in mehrere Theile, bestreuet das Fleisch mit Salz und Pfeffer, legt die Stücke schichtweise in einen Topf von Steingut, und giefst Essig darauf; oder, kocht die in Stücken zerschnittenen Enten erst in Wasser ab, und legt sie, nachdem sie erkaltet sind, schichtweise, mit Lorbeerblättern, Gewürznelken, Wachholderbeeren, Citronenscheiben u. s. w. in einen Topf

von Steingut, giefst Essig darüber, und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. — Gebratene Enten werden auf die Weise conservirt, dafs man, der Länge nach, tiefe Schnitte in die Brüste macht, Salz, Pfeffer, feingehackte Zwiebeln oder Knoblauch hineinstreuet, sie in einen Topf von Steingut legt, mit Wein begiefst, und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Auch werden die Enten auf eine ähnliche Art, wie Gänse, in Gelée eingekocht. — Die Verfertigung der Würste von gehacktem Entenfleisch ist bei uns weniger gebräuchlich; man zieht überhaupt im Ganzen den Genufs der frisch geschlachteten Enten vor. Mannichfaltig sind ebenfalls die Zubereitungsarten derselben, unter denen das Braten die gewöhnlichste und beliebteste ist. Um den Geschmack ihres Fleisches zu erhöhen, werden sie vor dem Braten bald mit kleingeschnittenen Äpfeln, Pflaumen und Rosinen, bald mit einer, aus den gehackten Enten-Lebern mit Trüffeln, Champignons, Zwiebeln und Sardellen verfertigten, Farce u. s. w. gefüllt. Man geniefst sie dann sowol mit dem Bratenfette, als auch mit mehrern pikanten, säuerlichen Saucen. Sehr wohlschmekkend sind ebenfalls die gedämpften Enten, die bald mit einer Oliven , bald mit einer Sardellen-, bald mit einer Kastanien-, bald mit einer Kapern-, bald mit einer Zwiebel- oder Champignons Sauce genossen werden. Auch gekocht, mit einer Meerrettig-Sauce, oder gelinde geschmort mit Sauerkraut, oder Savoyer-Kohl, oder Rüben (eine bereits von *Apicius* angegebene Zubereitungsart) gegessen, gewähren sie eine sehr wohlschmeckende Speise. — Die Entensuppen, welche aus dem kleingeschnittenen und zerhackten Fleische vorher gebratener Enten, mit Schnitten von rohem Schinken, Zwiebeln, Sellerie, Petersilienwurzen und Savoyerkohl bereitet werden, sind von vortrefflichem Geschmacke, sehr kräftig und gewifs die beste Form, in der man überhaupt die Enten geniefsen sollte. — Die warmen und kalten Enten-Pasteten sind ebenfalls wohlbekannte, wiewol übrigens in diä-

tetischer Hinsicht verwerfliche Zubereitungen. Überhaupt stimmen fast alle ältere und neuere Diätetiker darin überein, daſs das Fleisch der zahmen Enten, wegen ihrer trägen Lebensweise, groſsen Gefräſsigkeit und Unreinlichkeit zwar eine schlechtsaftige, schwer verdauliche, doch aber kräftige Speise gewährt, die man sich indessen leicht zuwider iſst, und von der fast alles Nachtheilige gilt, was von den Gänsen gesagt worden ist; ja manche Diätetiker halten das Entenfleisch für noch härter, als das Gänsefleisch. Schon *Aldrovand* — Ornithol. lib. 19. c. 24 — leitete das kachektische Ansehen der Juden von dem häufigen Genusse des Entenfleisches ab. *Galen* — Aliment. fac. l. 3. c. 19 — hält das Fleisch der Enten ebenfalls für hart. — *Avicenna* und *Elluchasem* halten es für hitzig und feucht im 2ten Grade. — Weniger übelsaftig wird freilich das Fleisch der Enten, wenn sie gehörig gefüttert und mit Getreidearten gemästet werden. Auch bedarf es kaum einer Bemerkung, daſs nur junge, nicht über ein Jahr alte Enten zum Genusse zu wählen sind, indem die ältern ein ganz zähes, ganz unverdauliches Fleisch haben. — Auch kommt es sehr auf die Zubereitungsweise der Enten an, und demnach verdienen die saftig gebratenen, die gedämpften und die in Ragoutform, mit gewürzhaften, pikanten Saucen zubereiteten den Vorzug, insbesondere vor den mit Gemüsen gekochten und geschmorten, und den auf mehr künstliche Weise zubereiteten. Überhaupt erfordert das Entenfleisch gute Verdauungskräfte, und ist von allen Personen, die eine sitzende Lebensart führen, schwache Verdauungs-Organe haben, und zu Hautausschlägen geneigt sind, zu vermeiden. Die zärtesten Stücke an einem Entengerichte sind, wie bereits *Martial* bemerkt, die Brust und der Hals; Keulen und Flügel sind härter, und die Leber besonders schwer verdaulich. Entenküchlein sind eine zu schleimige, weichliche, rohsaftige, ungesunde Speise. — Das Fett der Enten neigt sehr zur Fäulniſs, und nimmt bald einen widrigen, stren-

gen Geruch an. — Von den Eyern der Enten, welche etwas gröfser wie Hühnereyer und von grünlich weifser Farbe sind, macht man in den Haushaltungen eben den Gebrauch, wie von den Hühnereyern. Fälschlich hielt man sie ehemals für der Gesundheit nachtheilig. In Siam sucht man die dort sehr beliebten und für sehr gesund gehaltenen Enten-Eyer auf die Weise zu conserviren, dafs man jedes Ey mit einer Rinde von einer gewissen salzigen, lehmigen Erde überzieht. Diese wird dann abgemacht, wenn man die Eyer geniefsen will — *Turpin* — *Niukoff.* —

11. *Anas canadensis*, *Linn.*; DEUTSCH: *die canadische Gans-Ente*; *die wilde canadische Gans*; ENGL. *the Canada-Goose*; FRANZÖS. *l'oie sauvage de Canada*; *l'oie à cravate.*

Suckow a. a. O. S. 1697.

Seligmann's Vögel. Th. IV. Taf. 84. *Th. V. Taf.* 46.

Man trifft diesen Vogel in Nordamerika in unzähligen Heerden an; im Herbste zieht er nach Carolina. Seine Länge beträgt $3\frac{1}{2}$ Fufs. Jung läfst sich die canadische Gans leicht zähmen, und wird wegen ihres Fleisches, welches von vorzüglichem Wohlgeschmack ist — *Sloane* — so wie auch wegen ihrer Federn eben so, wie die gemeine Gans, benutzt. An der Hudsonsbay macht ihr Fang einen vorzüglichen Nahrungszweig der Einwohner aus, indem die Engländer sowol, als die Indianer, in manchem Jahre 3- bis 4000 dieser Gänse, wenn sie ziehen, schiefsen. Diese werden dann eingesalzen, und, in Fässer eingepackt, versendet. Dagegen werden diejenigen, welche auf ihrem Rückzuge nach Süden erlegt werden, während der kalten Witterung in Gruben aufbewahrt, welche man mit Dung zu bedecken pflegt. In England sowol als Frankreich werden diese Gänse zwischen den gewöhnlichen mit gehalten.

12. *Anas Casarca*, *Linn.* (*Anas rutila* — *Pallas*, *Novi Comment. Petropol. XIV.* 1. 579. *Tab.* 22. *fig.* 1. —); DEUTSCH: *die Kasark-Ente*; *die rothe Gans*; *die gelbrothe Ente*; ENGL. *ruddy*

Duck; FRANZÖS. *le canard rouge*; RUSS. *Krasnaja utka*; *Warnawa*; *Krasnoi turpan.*

Suckow a. a. O. S. 1770.

Sie ist im südlichen Rufsland und in Sibirien einheimisch und zieht von dort zur Winterzeit nach Persien und Indien. Wiewol sie sich von Fischen nährt, so soll ihr Fleisch dennoch von besonderm Wohlgeschmacke seyn. — *Pennant* — Reise durch Schottland. I. S. 51 — gedenkt unter dem Namen Kittiwaka einer Art Rothgänse, die in grofser Anzahl auf den Felsen der Bassinsel anzutreffen sind, und deren Fang verpachtet ist.

13. *Anas Circia, Linn.*; DEUTSCH: *die Sommerente*; *Sommerkriekente*; *Sommerhalbente*; *die Zirzente*; *kleine Kricke*; *Schackchen*; *Biekelchen*; *Birkelchen*; *Wachtelentchen*; *Grauentchen* (*Weibchen*); POLN. *Zomertaling*; DÄN. *Krikand*; ENGL. *the Summerteal*; FRANZ. *Sarcelle d'été*; ITAL. *l'arzavola d'estate.*

Suckow a. a. O. S. 1763.

Bechstein a. a. O. S. 1150.

Das Vaterland dieser kleinen, 15 Zoll langen und 2 Fufs breiten, Ente ist ganz Europa, so wie auch die Gegenden am caspischen Meere. In Deutschland streicht sie zuweilen im Winter. Sie zieht sonst nicht in fremde Länder, sondern nur im Winter von einem offenen Wasser zum andern, und soll sich leicht zähmen lassen. Ihr Fleisch ist sehr delicat.

14. *Anas Clangula, Linn.*; DEUTSCH: *die Schellente* — *Naumann* — *Bechstein*; *die Quack-*, *Kobel-*, *Quacker-*, *Klapper-*, *Klang-Hohl-*, *Straufs-*, *Eis-*, *Brillen-*, *Tauch- und Baumente*; *der schwarz- und braunköpfige Ententaucher*; *der Dickkopf*; *Schreyer*; *Klinger*; *Vieräuglein*; *Goldäuglein*; *Köllje* (*Männchen*); *Köllje-Quene* (*Weibchen*); HOLL. *Kwacker-End*; *Zee-End*; *Duiker-End*; *Breedbeck*; DÄN. *Hvin-And*; *Quin-And*; *Lund-And*; *Dup-And*; *Skiorand*; SCHWED. *Knipa*; *Knip-And*; ENGL. *the golden eye duck*; *the cock-shoveler*; FRANZ. *le garrot*; *le petit plongeon*; ITAL. *il quatrocchi*; SPAN. *anade clangula*; RUSS. *Gogol*; *Nürok.*

Suckow a. v. O. S. 1720.
Bechstein a. a. O. S. 985. *Taf.* 37. *fig.* 1.
Naumann's Vögel. III. S. 336. *Taf.* 55. *fig.* 81. 82.

Die Schellente ist im nördlichen Europa (auch in Deutschland häufig), in Nord-Amerika und am caspischen Meere anzutreffen. Ihre Länge beträgt 21 Zoll; ihre Breite 2 Fuſs, 8 Zoll. Sie variirt sehr. Diese Enten sind Zugvögel, und wandern aus dem nördlichen Europa im Spätherbste in groſsen Schaaren nach der Türkey und andern südlich gelegenen Ländern, aus denen sie erst im März zurückkehren. Sie lassen sich leicht zähmen und mit Brot unterhalten, jedoch müssen sie unweit von Teichen gehalten werden. Ihr Fleisch ist fett, hat aber einen etwas thranichten Geschmack, muſs daher erst einige Tage in Essig gelegt werden. Wenn man sie, mit gelben Rüben gefüllt, bratet, so zieht, wie bei allen Wasservögeln, der thranige Geschmack in diese, und der Braten schmeckt dann gut — Naumann. — In London sollen sie häufig auf den Märkten zum Verkauf gebracht werden.

15. *Anas clypeata, Linn.*; DEUTSCH: *die Löffelente*; *Taschenmaul*; *Leppelschnute*; *Spatel-*, *Schild-*, *Stock*, *Schell-*, *Schall-*, *Fliegen-*, *Mükken-*, *Mugg-*, *Moor-*, *Moos- und Murente*; *Breitschnabel*; *deutscher Pelikan*; *Seefasan*; *groſse breitschnäblige Ente*; *groſser Breitschnabel*; *aufgeworfener Breitschnabel*; *Breitschnabelkopf*; *Räschen*; *Räschenkopf*; HOLL. *Slobbe*; DÄN. *Krop-And*; *Leffel-And*; SCHWED. *Sked-Anka*; ENGL. *the shoveler*; FRANZ. *le souchet ou le rouge*; *le canard à grand bec*; ITAL. *anitra cucchiajo*; *anitra spatola*; SPAN. *el bermejo*; *el canade de pico grande*; RUSS. *Socksuu*.

Suckow a. a. O. S. 1773.
Bechstein a. a. O. S. 1101.
Büffon, übers. v. Otto. Th. 32. *S.* 293. *mit Abbild.*
Naumann's Vögel. III. S. 299. *Taf.* 49. *fig.* 70. 71.

Die Gröſse der Löffelente, welche an ihrem schwarzgrünen, 3 Zoll langen, gegen das Ende zu breiten, bauchigen, und mit einer hakenförmigen Spitze versehenen Schnabel sehr kenntlich ist, kommt fast mit der einer gemeinen wilden Ente überein. —

Sie ist mit ihren Varietäten in ganz Europa, im nördlichen Amerika und Asien, bis gegen das caspische Meer hinab verbreitet, ist vorzüglich häufig in Schweden und Norwegen anzutreffen, und hält sich in der Nähe und auf grofsen Teichen und Seen auf. Sie ist ein Zugvogel und zieht in bald stärkern, bald geringern Zügen zu Anfange des Herbstes aus dem Norden in die südlich gelegenen Länder, aus denen sie im März und April zurückkehrt, und an Teichen und Seen im Schilfe nistet. Die Eyer der Löffelgans lassen sich auch durch zahme Enten ausbrüten, und die Jungen sind zwar mit Brotkrumen und Gerstenschrot leicht aufzufüttern, doch schwer zu zähmen. Das Fleisch der Löffelgans ist im Herbste fett, saftig und wohlschmeckend, bleibt indessen nach dem Kochen röthlich. In der Picardie werden die Löffelgänse in grofser Menge gefangen.

16. *Anas Crecca, Linn.*; DEUTSCH: *die Kriekente; gemeine Fränkische, grofse und kleine Kriekente; Kriech-, Klein-, Franz-, Schaps-, Krugel-, Krug-, Spiegel- und Kreuz-Ente; Kriechen; Krike; Biekelchen; Karnell; Kernel'e; Wöbke; Rothhälslein*; HOLL. *Schyff-Taling; de fransche Taling*; DÄN. *Krik-And*; SCHWED. *Arta*; ENGL. *the teal; the common or european teal*; FRANZ. *la petite sarcelle; cercelle*; ITAL. *Varza voletta*; SPAN. *la cerceta pequeña*; PORTUG. *a cerceta pequena*; RUSS. *Tschirok*; *Gurka*.

Suckow a. a. O. S. 1736.

Bechstein a. a. O. S. 1143.

Naumann's Vögel. III. S. 292. *Taf.* 48. *fig.* 68 *und* 69.

Die Kriek-Ente ist fast 16 Zoll lang, und 2 Fufs breit. Sie hat einen schönen Wuchs und eine schöne Gestalt. Man trifft sie in Europa bis Island hinauf an, so wie auch in Nord-Amerika, Nord-Asien, China und am caspischen Meere. In Nieder-Ägypten, wo diese Enten im October auf den Seen des Delta eintreffen, werden sie in grofser Menge eingefangen, und nach Raschid zu Markte gebracht. Ihre Jagd, so wie die der übrigen Enten, ist verpachtet. — *Sonnini.* — In Deutschland ist sie fast so, wie die gemeine wilde

Ente. Sie hält sich allenthalben auf süfsen Gewässern auf. Ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend.

17. *Anas cygnoides*, *Linn.*; DEUTSCH: *die chinesische Gans-Ente*; *die Schwanengans*; *die türkische Gans*; *die spanische Gans*; HOLL. *Zwaangans*; DÄN. *Svanegans*; *Tyrkisk Gaas*; *Siberisk Gaas*; SCHWED. *Turkisk Gås*; *Siberisk Gås*; ENGL. *the swan goose*; *the spanish goose*; *the chinese goose*; FRANZ. *l'oie de Guinée*; *l'oie de Siberie*; ITAL. *l'oca di Guinea*; *l'oca di Spagna*; *l'oca di Siberia*; RUSS. *Kitaiskoi gus.*

Suckow a. a. O. S. 1670.

Frisch Vögel. Taf. 153. 154.

Diese über 3 Fufs lange Gans-Ente hat ein schönes Gefieder, welches mit dem schwarzen Schnabel und scharlachrothen Füfsen auf eine angenehm in die Augen fallende Weise contrastirt. Sie ist im östlichen Sibirien, in China und in den am caspischen Meere belegenen Ländern einheimisch, läfst sich leicht zähmen, und soll sich auch mit der gemeinen Gans begatten. Ihr Fleisch soll von vortrefflichem Geschmacke seyn — *Bergius.*

18. *Anas Cygnus*, *Linn.* (*Anas Cygnus ferus*; *Cygnus musicus* — *Bechstein*); DEUTSCH: *die Schwan-Ente*; *der wilde Schwan*; *der Singschwan* — *Bechstein*; *der Schnabelschwan*; IN DER SCHWEIZ: *Apiz*; *Albsch*; *Elbsch*; HOLL. *Zwaan*; DÄN. *Svane*; *Schnabelsvane*; SCHWED. *Svan*; ENGL. *the Swan*; *the whistling Swan* — *Pennant*; FRANZ. *le cygne sauvage*; ITAL. *il cigno*; SPAN. *el cisne*; PORTUG. *o cisne*; RUSS. *Lebed.*

Suckow a. a. O. S. 1671.

Bechstein a. a. O. S. 830. *Taf.* 35.

Der wilde Schwan, mit schwarzen Füfsen und Schnabel, aber ganz weifsem Körper, gehört unstreitig zu den schönsten Vögeln; er ist beträchtlich gröfser, als der zahme oder stumme Schwan, indem er über 5 Fufs lang, über 8 Fufs breit ist und nicht selten das Gewicht von 25 Pfunden erreicht. Er ist sehr verbreitet; denn er bewohnt sowol die nördlichen

Gegenden von Europa bis Island herauf, Asien und Amerika, als auch die milden Klimate von Griechenland und Klein Asien, ingleichen das heifse Ägypten. Zur Sommerszeit trifft man ihn in grofser Menge in Sibirien und Kamtschatka an; von dort zieht er bei Annäherung des Winters nach den Gegenden des Caspischen und schwarzen Meeres. Er brütet häufig sogar an den Ufern der Landseen von Lappland, und begiebt sich im Winter nach den südlichen Ländern Europa's. In Rufsland wird diese Art gewöhnlich gezähmt, so wie bei uns der gemeine Schwan. Er nährt sich von Wasserpflanzen, Insecten, Fröschen; läfst sich jedoch auch mit Getreide füttern. Sein Fleisch ist zwar zäh, wird aber doch in mehrern nördlichen Ländern, wie z. B. in Sibirien, zum Wintervorrath eingesalzen und häufig verspeiset. Man pflegt sie in China, so wie auch in Sibirien, mit der Wurzel des Pfeilkrauts — Sagittaria —, das man in Gräben zieht, und das durch Cultur grofse, sehr nahrhafte und wohlschmeckende Knollen, als der Knollen-Sellerie, erhält, zu füttern, wodurch sie sehr fett und wohlschmeckend werden sollen — *Forster.* — Auch mit andern Wurzeln, als denen von Equisetum, Potamogeton, Caltha u. s. w. werden sie in Sibirien ebenfalls fett gemacht. Am caspischen Meere nähren sich diese Schwäne von den Reisfeldern in Ghilan und Masanderan, wodurch ihr Fleisch ebenfalls fett und wohlschmeckend wird. In Deutschland zieht man den jungen wilden Schwänen erst die Haut ab, und beizt das Fleisch vorher in Essig, ehe man es bratet, oder anderweitig zur Speise bereitet, wodurch es seine Zähigkeit und Härte verliert. Die Eyer werden in Kamtschatka, Island und in andern nördlichen Ländern ebenfalls verspeiset. Man fängt diese Schwäne zur Zeit, wann sie die Federn verlieren, in Island und Kamtschatka häufig mit Hunden; in Schonen mit Obst an einer Angel, welche mittelst einer Schnur an einem Pfahl befestigt und durch einen Stein beschwert ist — *Linné's* Reise. I. S. 403.

19. *Anas discors*, *Linn.*; DEUTSCH: *die Blässen-Ente*; *bunte Ente*; ENGL. *white faced Duck* — *Latham*; FRANZ. *Sarcelle Soucrourou*

Suckow a. a. O. S. 1748.

Seligmann's Vögel. IV. Taf. 100.

Diese Ente ist einheimisch in Amerika, von Cayenne und Guiana an, bis Neuyork. Sie nährt sich von Reis und Hafer; ihr Fleisch ist wohlschmeckend — *Sloane.*

20. *Anas erythropus, Linn.* (*Anser leucopsis — Bechstein*); DEUTSCH: *die schottische Gans; Bernakel-Gans; die weissangige Gans — Bechstein; die Nordgans; Bernache; Nonnengans; Baumgans; Kasarke; Seegans; kleine weisköpfige Gans;* FRANZ. *le Bernacle;* ENGL. *the Bernacle.*

Suckow a. a. O. S. 1719.

Bechstein a. a. O. S. 921.

Büffon, übers. von Otto. Th. 33. *S.* 67. *mit Figur.*

Frisch Vögel. Taf. 189.

Man trifft diese Gattung im nördlichen Europa und Amerika, zur Winterzeit, auch zuweilen in England und Deutschland an. An der Wolga hält sie sich in großen Schaaren auf; ihr Fleisch ist geniessbar.

21. *Anas ferina, Linn.* (*Anas erythrocephala — Gmelin's Reise. I.* 70.); DEUTSCH: *die Tafel-Ente; der Rothhals; eigentlicher Rothhals; Rothkopf; Braunkopf; braune, braunköpfige, wilde graue, wilde braune, afrikanische Ente; rothe Mittelente; Ente mit rothem Hals; Rothhals-Ente; wild-, Brand-, Sumpf-Ente;* HOLL. *rosse Eend; graauwe of bruine Eend; Roodkop; Roodhals; Middel-Eend;* DÄN. *Brun-Nakke;* SCHWED. *Rödanka;* ENGL. *the pochard; the poker; the red headed wigeon; the common grey wigeon;* FRANZ. *le milouin; cane à tête rousse;* ITAL. *il collo rosso; la millouina;* SPAN. *el miluino;* RUSS. *Golubaja utka.*

Suckow a. a. O. S. 1714.

Bechstein a. a. O. S. 1028.

Naumann's Vögel. III. S. 354. *Taf.* 86. 87. 88.

Es erstreckt sich die Verbreitung des Rothhalses oder der Tafelente (diesen Namen hat sie wegen

gen ihres wohlschmeckenden Fleisches erhalten), von der es mehrere Abarten und Spielarten giebt, über das nördliche Europa, Asien und Amerika, woselbst man sie auf Landseen, Teichen und grofsen Brüchen findet. Man kann die Tafelenten zu den Zug und Strichvögeln rechnen; denn sie wandern im Herbste durch Deutchland. Man stellt ihnen, ihres wohlschmeckenden Fleisches wegen sehr nach.

22. *Anas fuligula*, *Linn.*: DEUTSCH: *die Straufsente*; *Haubenente*; *die Reiger-, Schopf-, Schups-, Kuppen-, Moor- und Moder-Ente*; *Schwarzkopf*; *schwarze, rufsige, rufsfarbige, buschige Ente*; *kammige, kriechende Straufsente*; *schwarze See-Ente mit dem Federbusche*; *Fresake*; *kleine Tauchente*; *Pfeilente*; *kleine Haubenente*; *schwarze Schopfente*; HOLL. *Toppertje*; DÄN. *den europiske Top-And*; ENGL. *the tufted duck*; FRANZ. *le petit morillon*; ITAL. *la morettina*; SPAN. *anade cristado de ribera pequeño*; RUSS. *Tschernet.*

Suckow a. a. O. S. 1712.

Bechstein a. a. O. S. 997.

Naumann's Vögel. III. S. 346. *Taf.* 56. *fig.* 83. 84.

Diese Ente ist mit einem Federbusche auf dem Kopfe geziert, ähnelt übrigens der Anas clangula, *Linn.*, und variirt, sowol nach der Jahreszeit, als nach dem Alter, in Hinsicht ihrer Farbe. Sie mifst in der Länge 1½ und in der Breite 2½ Fufs, und wiegt 2 Pfund. Europa und Nord-Asien ist ihre Heimath; sie gehört zu den Zugvögeln, und man trifft sie oft in sehr grofsen Schaaren auf den deutschen Landseen an. — Ihr Fleisch ist zwar etwas thranicht, wird indessen in England und Frankreich gern gegessen.

23. *Anas fusca*, *Linn.*; DEUTSCH: *die Sammet-Ente*; *Moderente*; *braune Seeente*; *die schwarzbraune, wilde, nordische braune Ente*; *Moorente*; *Fliegenente*; *Turpane*; HOLL. *bruine Eend*; DÄN. *svart-And*; SCHWED. *svärta*; ENGL. *the velvet duck*; *the black duck*; FRANZ. *la grande macreuse*; *la double macreuse*; ITAL. *la doppia velia*; SPAN. *anade negro grande*; RUSS. *Turpan.*

Suckow a. a. O. S. 1701.

Naumann's Vögel. Nachtrag. Heft 2. S. 104. Taf. 16. fig. 31.

Bechstein a. a. O. S. 954.

Die Sammt-Ente ist gröſser und plumper, als die gemeine Ente, hat eine schöne, sammtschwarze Farbe, und hält sich auf dem nördlichen Ocean, in der Hudsonsbay, auf den groſsen Seen in Neu-York, und im nördlichen Sibirien auf. In der Ostsee verbreitet sie sich bis an den Bothnischen Meerbusen. Im Winter verirrt sie sich zuweilen in mehrere Gegenden Deutschlands; denn sonst kommt sie fast nie, auſser in der Brutzeit, an's Land. Bei den Tungusen macht die Jagd dieser Enten einen Lieblingszeitvertreib aus. Sie fangen sie nämlich mittelst geschnitzter, hölzerner, schwarz gefärbter Enten, Manschiken genannt. Diese werden von einer Person, die hinter einer Wand auf einen Nachen verborgen sitzt, ausgesetzt. Die Enten gehn dann auf solche zu, und werden dann mittelst einer mit einem Widerhaken versehenen Spieſses gefangen. Auch treibt man diese Enten schaarenweise in die Mündungen der Flüsse hinein, wo sie beim Eintritt der Ebbe trocken stehen bleiben und dann leicht mit Prügeln erschlagen werden. — Das Fleisch dieser Enten ist wohlschmekkend, und verliert seinen thranigen Geschmack, wenn man es einige Zeit in Milch liegen läſst.

24. *Anas glacialis et hiemalis, Linn.*; DEUTSCH: *die Winterente*; *Eisente*; *Kurzschnabel*; *Spitzschwanz*; *Schwanzente*; *nördliche Schwanzente*; *kleiner Pfeilschwanz*; *Isländische Spieſsente*; *Isländer Ente*; *Langschwanz*; *langgeschwänzte Ente aus Hudsonsbay*; *Angeltasche*; *Hanick*; *Kirre*; HOLL. *Winter-Eend*; DÄN. *Islands And*; *Vinter-And*; ENGL. *the longtailed duck*; FRANZ. *le canard à longue queve de Terreneuve*; RUSS. *Kaumbak*; *Sawka*.

Suckow a. a. O. S. 1716.

Bechstein a. a. O. S. 1124.

Siemſsen Mecklenburgische Land- und Wasservögel. S. 201. Nr. 13.

Naumann's Vögel. III. S. 320. Taf. 52. fig. 76.

Es zeigt sich diese Ente, nach dem Alter und Geschlechte, in vielerlei Varietäten; daher die abweichenden Beschreibungen derselben bei mehrern naturhistorischen Schriftstellern. Die Winterente ist 2 Fuſs, 2 Zoll lang; 2 Fuſs 10 Zoll breit. Im Sommer trifft man sie in den nördlichsten Gegenden von Europa, Asien und Amerika an; in Deutschland findet man sie nur selten, und zwar nur zur Winterzeit auf Sümpfen und Teichen. Ihre Nahrung besteht fast nur in Schaalthieren, die sie aus dem tiefsten Wasser heraus fischt. — Das Fleisch dieser Ente, welches im Frühjahr sehr fett ist, muſs erst vor der Zubereitung zum Genusse eine Zeitlang in Milch gelegt werden.

15. *Anas hyperborea*, *Linn.* (*Anser hyperboreus* — *Pallas Naturgesch. merkw. Thiere. VI. S.* 30.); DEUTSCH: *die Schneegans-Ente*; *die Schneegans*; *die nordische Schneegans*; *die Hagelgans*; *Schleckergans*; HOLL. *de noordsche Sneuwgans*; DÄN. *Snee-Gaas*; SCHWED. *Snö-gås*; ENGL. *the snow goose*; *the white brant*; RUSS. *Bjeloi gus* (*d. i. weiſse Gans*).

Suckow a. a. O. S. 1677.

Bechstein a. a. O. S. 906.

Büffon Vögel, übers. v. Otto. Th. 33. *S.* 107.

Die Schneegans ist im nördlichen Asien und Amerika, selten in den mehr südlich und westlich gelegenen Gegenden beider Welttheile, einheimisch; doch trifft man sie im Winter auch auf der Donau und in andern Gegenden Deutschlands an. In Hinsicht der Gröſse kommt sie fast mit der gemeinen Gans überein. Ihr Fleisch ist die häufigste Speise der Einwohner von Hudsonsbay und des östlichen Sibiriens. Letztere pflegen diese Vögel, die sich auf mancherlei Weise ihrer Dummheit wegen leicht und in groſser Menge fangen lassen, nachdem ihnen die Eingeweide herausgenommen worden sind, in Gruben während des Winters aufzubewahren und frisch zu erhalten. Man bedeckt diese Gruben bloſs mit Erde, welche zusammenfriert, und ein Gewölbe über sie bildet.

26. *Anas indica*, *Latham* (*Anser undulatus — Bonnaterre*); DEUTSCH: *die streifköpfige Gans-Ente*; FRANZÖS. *l'oie festonnée.*

Suckow a. a. O. S. 1683.

Sie ist einheimisch in Indien; ihr Fleisch soll sehr geschätzt seyn.

27. *Anas leucoptera*, *Linn.*; DEUTSCH: *die Trapp-Gans-Ente*; *Trapp-Gans*; *die weifse geflügelte See-Gans auf den Falklandsinseln*; ENGL. *the whited avinged antarctic goose*; *the boustard goose*; FRANZÖS. *l'oie des iles Malouines ou Falkland — l'outarde —*; *l'oie antarctique — Bonnaterre.*

Suckow a. a. O. S. 1678.

Das Vaterland dieser Gans sind die Falklandsinseln. Sie ist 3½ Fufs. Das Fleisch derselben soll wohlschmeckend, gesund und nahrhaft seyn.

28. *Anas mollissima*, *Linn.* (*Anser mollissimus — Bechstein*); DEUTSCH: *die Eider-Gans-Ente*; *Eidergans*; *Eiderente*; *Eider*; *Eidervogel*; *grofse weifse und schwarze Ente*; *St. Cuthberts Ente*; *Eddergans*; HOLL. *Eidervogel*; DÄN. *Ederfugl*; *Eddergaas*; SCHWED. *Åda*; *Eider*; *Gudunge*; *ådarfogel*; ENGL. *the eider*; *the soft feadered duck*; *the St. Cuthbert's duck*; *the great black and white duck*; *the eider duck*; FRANZÖS. *l'eider*; *l'oie à duvet*; *le canard à duvet*; ITAL. *Oca di piume mollissime*; *oca di peluria*; SPAN. *la oca de floxel ó del plumon*; PORTUG. *o pato de frouxel*; RUSS. *Gachka.*

Suckow a. a. O. S. 1685.
Bechstein a. a. O. S. 926. *Taf.* 29. *fig.* 1. 2.
Seligmann's Vögel. IV. Taf. 91.
Naumann's Vögel. III. S. 333. *Taf.* 54. *fig.* 79. 80.

Dieser sehr nützliche Vogel bewohnt die nördlichsten Gegenden von Europa, Asien und Amerika; besonders häufig findet man ihn in Grönland, Island, Norwegen, auf den Schottischen Inseln und an den Schwedischen Küsten; im Verlaufe sehr kalter Winter soll er sogar an den Küsten von Nord-Deutschland angetroffen worden seyn. Sowol in Hinsicht seiner

Gröſse, als Gestalt, hält der Eidervogel die Mitte zwischen einer Gans und Ente; seine Länge ist 2 Fuſs 3 Zoll; seine Breite 3 Fuſs 8 Zoll; sein Gewicht 5½ Pfund. Vom Frühjahr bis zum Herbste halten sich die Eidervögel, die übrigens sehr nach dem Alter variiren, am Strande auf, suchen nachher aber die weite See. Man stellt ihnen besonders der Federn, weniger des Fleisches wegen — welches einen unangenehmen Fischgeschmack hat, und vor dem Genusse erst in Essig gebeizt werden muſs — sehr nach, besonders in Island und Grönland, wo man sie mit Wurfspieſsen zu erlegen pflegt. Vorzüglich sind die Eyer dieser Vögel den Bewohnern der nördlichsten Länder von sehr groſsem Nutzen in ihrer Haushaltung. Man sammlet diese bekanntlich, so wie die Dunen, aus den auf den Klippen sich befindenden Nestern mit vieler Mühe, selbst mit Lebensgefahr.

29. *Anas moschata, Linn.*; DEUTSCH: *die Bisam-Ente*; *Türkische Ente*; *Moschus-Ente*; *Brasilianische*, *Indianische*, *Kairische*, *Libysche*, *Guineische*, *Moscowitische*, *Barbarische Ente*; *Moscowitische Kammente*; HOLL. *Moskaat-Eend*; DÄN. *Desmer-And*; SCHWED. *Desman-And*; ENGL. *the indian duck*; *the Guinea duck*; *the Cairo duck*; *the muscovy duck*; FRANZ. *canard musqué*; *grosse cane de la Guinée*; *canard de Barbarie*; *cane de Guinée*; (IN GUIANA:) *canard franc*; ITAL. *l'anitra muschiata*; *anitra d'India*; *anitra di Libya*; SPAN. *anade de almizcle ó de Berberia*; PORTUG. *pato almiscarado*; *pato de India*; POLN. *Turecka kaczka.*

Suckow a. a. O. S. 1738.

Bechstein a. a. O. S. 947.

Büffon, übers. v. Otto. Th. 33. *S.* 230. *mit Abbild.*

Diese Ente stammt ursprünglich aus Süd-Amerika. In Guinea wird sie, wie bei uns die zahme Ente, gehalten und ihres saftigen und fetten Fleisches wegen sehr geschätzt — *Stedmann's* Nachrichten von Surinam. S. 108. — v. *Humboldt* fand die türkische Ente an den Ufern des Magdalenen-Flusses wild. Das Männchen erreicht dort eine auſserordentliche Gröſse. Sie wird auch in Deutschland, so wie überhaupt in ganz Europa, unter dem Namen: Türkische Ente,

häufig mit anderm Federvieh, meistens zur Zierde, gehalten; sie läfst sich leicht zähmen. Ihre Länge beträgt 2 Fufs 10 Zoll; ihre Breite 3 Fufs 4 Zoll; in Ansehung des Gewichts ist sie noch einmal so schwer, wie eine gemeine Ente. Ihr Fleisch kommt fast ganz mit dem der zahmen Enten überein; es ist indessen härter und gröber, als dieses. Das Männchen duftet, besonders zur Paarungszeit, einen moschusartigen Geruch aus, welches von der Fettdrüse auf dem Schwanze entsteht, und sich auch dem Fleische mittheilt. Das Fleisch von den Bastarden, die aus der Vermischung eines Türkischen Enterichs mit gemeinen Enten entstehen, ist von vorzüglichem Wohlgeschmacke.

30. Anas nigra, *Linn.*; DEUTSCH: *die schwarze Ente*; *Trauerente*; *Mohrente*; *schwarze See-Ente*; *Weifsbacken-Ente*; *kleine Ruder-Ente*; *Enten-Weifskehlchen*; *Zwergente*; HOLL. *zwarte Eend*; ENGL. *the scoter or black diver*; *scoter duck*; FRANZ. *la macreuse*; ITAL. *la velia.*

Suckow a. a. O. S. 1705.
Bechstein a. a. O. S. 963.
Siemfsen Mecklenb. Land- und Wasservögel. S. 191. *Nr.* 3.
Naumann's Vögel, Nachtrag. Heft 2. *S.* 98. *Taf.* 14. *fig.* 28. 29.

Man trifft die schwarze Ente, welche 22 Zoll lang, 3 Fufs breit ist, und an Gewicht über 2 Pfund hat, im nördlichen Europa, Asien und Amerika an; und wiewol sie sich meistens in der See aufhält, so findet man sie doch auch auf grofsen Flüssen und Seen des östlichen und nördlichen Sibiriens. Zur Winterzeit hält sie sich in grofser Menge an den nördlichen Küsten von England und Schottland, so wie auch an den nordwestlichen Küsten Frankreich's auf, woselbst sie in Menge eingefangen und nach Paris gesandt werden, wie schon *Lister* — Journey to Paris. London 1699. p. 148 — bemerkt. Denn wiewol ihr Fleisch einen widrigen Fischgeschmack hat, so weifs man es doch durch Kunst sehr wohlschmeckend zuzubereiten, welches zu thun man um so mehr bemüht ist, da man sie einmal für eine Fastenspeise erklärt hat. — Die

vorzüglichste Nahrung dieser Ente ist eine glänzende zweisehaalige, fast einen Zoll lange Muschel, welche die Franzosen Vaimaux nennen. Sie verschlingen diese Muscheln mit den Schaalen.

31. *Anas nilotica, Hasselquist — Reise. S.* 365. *Nr.* 36.; DEUTSCH: *die Nil-Ente*; ENGL. *nilotic duck*; FRANZÖS. *le canard du Nil.*

Suckow a. a. O. S. 1706.

Diese ziemlich grofse Ente hält sich am Nilflusse auf, und läfst sich leicht zähmen. Ihr Fleisch wird für gesund und sehr schmackhaft gehalten, weil sie von gewürzhaften Kräutern lebt — *Brown's* Reisen in Afrika, Ägypten und Syrien. Weimar. 1800. S. 79.

32. *Anas Nyroca, Güldenstädt — Nov. Comm. Petrop. XIV.* 1. 403. (*Anas leucophthalmus — Borkhausen*; *Anas leucopis — Naumann's Vögel. III. S.* 364. *Taf.* 59. *fig.* 89.); DEUTSCH: *die Don-Ente*; *die weifsäugige Ente — Bechstein*; *die Brandente*; *Braunkopf*; *Weifsauge*; FRANZ. *le Canard Nyroc — Bonnaterre*; ENGL. *Nyroco Duck — Latham.*

Suckow a. a. O. S. 1775.

Bechstein a. a. O. S. 1009.

Es ist diese Ente keine Varietät der Tafelente, wie auch *Bechstein* früher glaubte. Sie ist 17 Zoll lang und 28 Zoll breit, bewohnt die Teiche, Landseen und austretenden Ströme von Rufsland, Deutschland, besonders in Pommern und Brandenburg, und gehört zu den Zugvögeln. Ihr Fleisch wird für sehr zart und wohlschmeckend gehalten, mufs aber, da es einen wildernden Fischgeschmack hat, erst durch Einlegen in Essig von demselben befreiet werden.

33. *Anas Olor, Linn.* (*Anas Cygnus mansuetus, Linn. — Syst. ed.* 12. *I.* 2. *p.* 194. *nr.* 1. — *Cygnus gibbus, Bechstein*); DEUTSCH: *die zahme Schwan-Ente*; *der zahme Schwan*; *der Höker-Schwan — Bechstein*; *der stumme Schwan*; FRANZ. *le Cygne*; ENGL. *mute Swan.*

Suckow a. a. O. S. 1673.

Bechstein a. a. O. S. 815.

Büffon, üb. v. Otto. Th. 32. *S.* 140. *mit einer Abbild.*

Naumann's Vögel. III. S. 205. *Taf.* 39. *fig.* 57.

Im wilden Zustande findet sich der stumme Schwan, der mit Recht, seiner Figur und blendenden Weiſse wegen, für einen der schönsten Vögel gilt, und deshalb, sehr allgemein, als Ziervogel auf Seen und Teichen gehalten wird, fast allenthalben in Europa, wie auch in Sibirien, auf Seen. Seine Länge beträgt über 5 Fuſs, seine Breite über 8 Fuſs, und, am Gewichte, erreicht er nicht selten 30 Pfunde. — Im Frühjahre kehrt er später aus Süden zurück, und verbreitet sich nicht so weit gegen Norden, als der Singschwan — Anas Cygnus, *Linn.* Die, in den an der Südseite des Caspischen Meeres belegenen Provinzen, Ghilan und Masanderan, sich aufhaltenden Schwäne mästen sich in den dortigen Reisfeldern, und erreichen eine bedeutende Gröſse, werden auch ihres leckern Fleisches wegen sehr geschätzt. Die Schwäne sind schon lange des hohen Alters wegen, das sie erreichen können, berühmt. Ihre Nahrung besteht aus mehrern Wasserpflanzen, Insecten, Schnecken und Muscheln, auch füttert man sie, besonders im Winter, mit mehrern Getreidearten und mit Brot. Fische fressen sie nicht. Die Schwäne gehören übrigens zur hohen Jagd. In Dänemark ist ihre Jagd zu gewissen Jahreszeiten eine groſse Lustbarkeit. — Bei den Alten war das Fleisch der Schwäne beliebt. Die alten Römer sollen sie in einer finstern Kammer, mit zugenähten Augen, gemästet haben, wie *Plutarch* versichert. — Daſs die Schwäne bei groſsen Gastmälern mit auf die Tafel gesetzt worden, erzählt *Athenaeus* — Deipnos. l. 9. c. 16. — Auch noch jetzt kommen, wiewol nur selten, die jungen Schwäne, als groſse Delicatesse auf die Tafel groſser Herren. Das Fleisch der alten Schwäne ist zäh, thranig, unschmackhaft, und muſs erst durch Beizen in Essig und durch andere künstliche Zubereitungen genieſsbar gemacht werden, bleibt aber dennoch schwärzlich, hart, rohsäftig und schwerverdaulich. — Ehemals wurden in den an der Ostsee belegenen Ländern die Schwäne, wie die Gänse,

gemästet; auch ihre Brüste, wie die der Gänse, geräuchert, verspeist. In Norwich werden junge Schwäne gegen Weihnachten gemästet, und das Stück für eine Guinee verkauft. In Moskau wurden, wenigstens ehemals, die Schwäne, sowol gebraten, als gekocht, auf die Tafeln der Reichen gebracht. So erwähnt *Herberstein* — Commentar. de rebus Moscowiticis. Basil. 1571 —, dafs auf der Tafel des Czaars im Jahre 1515 drei gebratene Schwäne gebracht wurden, die man mit Essig, Salz und Pfeffer, auch mit saurer Milch, Salzgurken und eingemachten Pflaumen verspeisete. Zu *Bartholin's* Zeiten war es ebenfalls noch häufig Sitte, Schwäne auf die Tafeln der Vornehmen zu bringen. — Man pflegte sonst die jungen Schwäne mit Gewürznelken gespickt zu braten, und sie sodann kalt zu verspeisen.

34. *Anas Penelope*, *Linn.*; DEUTSCH: *die Pfeif-Ente*; *Schmünte*; *Penelope-Ente*; *Mittel-Ente*; *rothbrüstige Mittel-Ente*; *Bläfs-*, *Brand-*, *Roth-*, *Piep-*, *und Speckente*; *Rothhals*; *Eisente mit weifser Platte*; *Seeelster*; *Weifsstirn*; HOLL. *Smient*; *fluitende Eend*; DÄN. *Brunnakke*; *Blas-And*; *Gräs-And*; *Stjert-And*; SCHWED. *Uri And*; ENGL. *the wigeon*; *the whewer*; *the whim*; FRANZ. *le canard siffleur*; ITAL. *anitra fischiatrice*; SPAN. *Anade penelopè*; RUSS. *Swiestsch*; *Swisch*; *Swistan*.

Suckow a. a. O. S. 1731.
Bechstein a. a. O. S. 1109.
Büffon's Vögel; *übers. von Otto. Th.* 33. *S.* 241, *mit Abbild.*
Naumann's Vögel. III. S. 307. *Taf.* 72. 73.

Diese schöngefiederte Ente wird deshalb mit dem Namen Pfeif-Ente bezeichnet, weil sie auf dem Wasser schwimmend und im Fluge einen hellen, pfeifenden Ton von sich giebt. Im Sommer hält sie sich an den Seeküsten im nördlichen Europa, am Caspischen Meere und auf den grofsen an der Ostseite des Uralgebirges befindlichen Seen auf; im Winter findet man sie allenthalben in Europa auf offenen Gewässern. Ihre Länge beträgt fast 22 Zoll, ihre Breite 2 Fufs 6 Zoll; ihr Gewicht 1½ Pfund. Nach Alter und Geschlecht variirt sie in Hinsicht der Farbe. Sie

läſst sich leicht zähmen, da sie sich dann mit Brot und Getreide füttern läſst. Im Herbste und Winter ist sie fett, und ihr Fleisch ist wohlschmeckend.

35. *Anas picta*, *Linn.*; DEUTSCH: *die gemalte Gans-Ente*; *die Landgans*; ENGL. *the painted goose*; FRANZ. *l'oie peinte.*

Suckow a. a. O. S. 1675.

Diese Ente ist etwas über 2 Fuſs lang und hält sich auf den Falklands- und Malouinen-Inseln auf. Ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend; auch sind ihre Eyer schmackhaft — *Forster* — *Bougainville.*

36. *Anas Querquedula*, *Linn.*; DEUTSCH: *die Knäk Ente*; *Winterhalbente*; *Rothhälslein*; *Krick-, Schmiel-, Berg-, Schnärr-, und Schäckente*; *kleine oder groſse Kriek-Ente*; *sprenklige Ente*; *bunthälsige Ente*; *Kernelle*; HOLL. *Wintertaling*; *Middel-End*; DÄN. *Krick-And*; *Saur-And*; SCHWED. *Kryp-And*; *Årta*; ENGL. *the garganey*; FRANZ. *la sarcelle commune*; ITAL. *l'arzavola comune*; *farchétola*; *Sartella*; *Cercedula*; *Cercevolo*; *Garganello*; SPAN. *Cerceta*; RUSS. *Tschirok*; *Neklow.*

Suckow a. a. O. S. 1760.
Bechstein a. a. O. S. 1135.
Naumann's Vögel. III. S. 284. *Taf.* 47. *fig.* 66. 67.

Die Knäk-Ente, welche ebenfalls ein sehr schönes Ansehen hat, in Hinsicht der Farbe indessen sehr variirt, nur 1 Fuſs 5 Zoll lang, 2 Fuſs 3 Zoll breit ist, und an Gewicht nur 1 Pfund beträgt, wird nicht bloſs auf ihrem Striche, zur Herbst- und Frühjahrszeit, in Deutschland, sondern auch zur Heckzeit, auf schilfichten Teichen und Brüchen angetroffen. Sie läſst sich auch zähmen, und wird, wie die zahmen Enten, gefüttert. Das Fleisch der Jungen ist im Herbste fett und wohlschmeckend, das der Alten hingegen mager und von unangenehmem Fischgeschmacke.

37. *Anas segetum*, *Linn.*; DEUTSCH: *die Saat-Gans-Ente*; *die Saat-Gans*; *die kleine wilde Gans*; *die Moor Gans*; *kleine graue Gans*; *Schnee-, Zug-, Bohnen-, Roggengans*; *kleine Schnee-Gans*; ENGL.

Bean-Goose; FRANZ. *l'oie des bleds* — Bonnaterre.

Suckow a. a. O. S. 1684.

Bechstein a. a. O. S. 883.

Naumann's Vögel. III. S. 239. *Taf.* 42. *fig.* 61.

Die Saat-Gans, welche fast 3 Fufs lang, $5\frac{1}{2}$ Fufs breit ist, und 8 bis 10 Pfund an Gewicht beträgt, bewohnt den Norden von Europa, Asien und Amerika, wird auch im Winter in Deutschland, besonders in Thüringen, zahlreich angetroffen. Als Zugvögel ziehen diese Gänse im Frühjahr nach Lappland und Island, woselbst sie übersommern. Auf den Hebriden nisten sie in grofser Menge, und thun dort, wie überall, in den Saatfeldern vielen Schaden. Sie sind leicht zu zähmen, gehen mit den zahmen Gänsen — mit denen sie sich auch begatten — auf den Höfen herum, und fressen dasselbe Futter. Sie gehören übrigens zur niedern Jagd, lassen sich aber, ihrer List und ihres scheuen Wesens halben, schwer schiefsen. Die jungen Saatgänse, welche man an den gelblichen Füfsen und Schnabel, an der weniger dunklen Brust, dem mehr aschgrauen, als dunkelbraunen Rücken kennt, sind, besonders gebraten, sehr wohlschmekkend; dagegen die alten, welche fast fleischrothe Füfse und Schnäbel, und eine dunklere Farbe haben, erst in Essig gebeizt werden müssen, auch nur in der Form einer Pastete geniefsbar sind. Im Herbste sind die Saatgänse überhaupt sehr fett, beinahe eben so, wie gemastete Hausgänse; auch erhält man dann von ihnen eine grofse Menge wohlschmeckendes Gänseschmalz. — Die Kamtschadalen sammeln ihre Eyer im Frühjahr in Menge ein, und erhalten sie lange in Fischfett.

38. *Anas spectabilis, Linn.*; DEUTSCH: *die Königs-Ente*; *Königs-Gans*; FRANZÖS. *Canard à tête grise*; ENGL. *King-Duck*; *the grey headed duck*; DÄN. *Söe-Orre.*

Suckow a. a. O. S. 1702.

Seligmann's Vögel. V. Taf. 49.

Die Königsgans mit ihren Spielarten ist 2 Fufs lang, und im nördlichen Europa, Asien und Amerika

einheimisch. Ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend, und soll, vorzüglich in Grönland, gern gegessen werden. Besonders lecker soll der auf ihrem Schnabel befindliche Höcker seyn, den man roh geniefst — *Bergius.*

39. *Anas sponsa, Linn.*; DEUTSCH: *die Braut-Ente*; *Sommer-Ente*; *Baum-*, *Plüm*, *Plümage-Ente*; *Amerikanische Sommer Ente*; *Plümente aus Amerika*; HOLL. *Bruidje*; ENGL. *the summer duck*; FRANZ. *le beau canard huppé*; *le canard huppé de la Louisiane*; *le canard d'été*; ITAL. *la belle anitra capelluta.*

Suckow a. a. O. S. 1754.
Bechstein a. a. O. S. 1154.
Seligmann's Vögel. IV. Taf. 94. 97.

Diese überaus schön gestaltete und gefiederte, 20 Zoll lange, 32 Zoll breite Ente ist eigentlich in Amerika einheimisch, woselbst sie Neu York und andere nördliche Gegenden zu ihrem Sommeraufenthalte wählt, im Winter aber sich auf den Westindischen Inseln und in Mexico aufhält. In Neu-York und Canada nistet diese Ente in hohlen, abgestorbenen Bäumen. Ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend, daher man sie auch in England und Holland in Menagerieen hält. Die Wohlschmeckenheit ihres Fleisches soll daher rühren, dafs sie sich von Eicheln nährt — *Bergius.* — Den Namen: Sponsa, Braut, hat diese Ente wegen ihres zierlichen Kopfputzes erhalten.

40. *Anas Strepera, Linn.*; DEUTSCH: *die Schnatter-Ente*; *Schnarr- und Lärmen-Ente*; *Mittel-Ente*; *graue und braune Ente*; *Nessel-Ente*; *Weifsspiegel*; *Leiner*; *die Lock Ente*; HOLL. *Roep Eend*; *Roeper*; *Baanroeper*; DÄN. *Knarr-And*; *Knarr-Gaas*; SCHWED. *Schnatter-And*; ENGL. *the Gaddwall*; FRANZ. *Chipeau*; *Ridenne*; ITAL. *l'anitra strepitosa*; RUSS. *Polumateraja*; *polucha utka.*

Suckow a. a. O. S. 1752.
Bechstein a. a. O. S. 1096.
Büffon Vögel, übers. v. Otto. Th. 33. *S.* 287. *mit Abbild.*

Naumann's Vögel. III. S. 297. Taf. 46. Taf. 45. fig. 65.

Die Schnatter-Ente ist in ganz Europa, bis Schweden hinauf, einheimisch. Nach Deutschland kommt sie hauptsächlich im Herbste. Sie ist fast so grofs, wie eine wilde gemeine Ente. Ihr Fleisch wird seines etwas wildernden Geschmacks wegen von Manchen sehr geschätzt.

41. *Anas Tadorna, Linn.*; DEUTSCH: *die Brandente; Ringel- Loch- Erd- Fuchs- Kracht- und Wühlgans; Krachende- Kracht- Berg- Ente*; HOLL. *Brandgans*; DÄN. *Brandgaas; Gravgaas*; SCHWED. *Brandgås*; ENGL. *the shiel-drake; the borrough duck*; FRANZ. *la tadorne*; ITAL. *la tadorna; la branta*; RUSS. *Pieganka; Peganka.*

Suckow a. a. O. S. 1707.
Bechstein a. a. O. S. 976.
Naumann's Vögel. III. S. 216. Taf. 40. fig. 58. 59.

Diese schöne Ente, welche etwas gröfser ist, als die gemeine Ente, bewohnt das nördliche Europa bis Island hinauf, so wie auch die Gegenden des Caspischen Meeres, und der in den Tatarischen und Sibirischen Wüsten belegenen Salzseen. In England bleibt sie das ganze Jahr hindurch; von den Küsten der Ostsee aber (man findet sie besonders in zahlreicher Menge auf der Insel Poel) zieht sie zur Winterzeit in's südliche Deutschland. Sie wird zuweilen auch gezähmt, und ihres schönen Ansehens wegen auf den Hofen gehalten. Ihr Fleisch ist etwas ranzig; ihre Eyer aber sollen sehr wohlschmeckend seyn.

42. *Anas torquata, Linn.* (*Anser ruficollis — Pallas Naturg. merkw. Thiere. VI. tab. 4. Lepechin's Reise. II. S. 184. Taf. 5. Gmelin's Reise. II. S. 179. Taf. 14. Anas ruficollis — Gmelin*); DEUTSCH: *die Rothhals-Gans; rothbrüstige Gans; Nordgans; Möppelgans; Mopsgans; bunte Nordgans; Gans mit dem Halsbande; Meer Nordgans*; ENGL. *redbreasted Goose*; RUSS. *Morskaja Kasarka*; POLN. *Gatgolka.*

Suckow a. a. O. S. 1759.
Bechstein a. a. O. S. 916.

Die Rothhals-Gans ist im nördlichen Asien einheimisch; doch trifft man sie auch im Verlaufe kalter Winter in England an, selten indessen nur in Deutschland. Sie ist kaum 2 Fuſs lang, etwas über 3 Fuſs breit, und bis 3 Pfund schwer. Ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend.

Man findet in mehrern Reisebeschreibungen noch mancher genieſsbaren Enten-arten gedacht, die noch nicht genau genug beschrieben sind. So erwähnt *Weld* — Reise durch die vereinigten Staaten von Nord-Amerika. Bd. I. S. 119. Berlin, 1800 — unter dem Namen der *weiſsrückigen* oder *Kanewaſs-Ente* — white or canvaſs-back duck — einer Ente, die sehr häufig auf dem Potownack und James-Flusse angetroffen wird, deren Federn zwischen den Flügeln etwas von der Farbe des Segeltuches — Kanevaſs — haben; daher jener Name. Sie wird ihres leckern Fleisches wegen so geschätzt, daſs man sie, zum Geschenke, 100 Meilen weit versendet. — So fand *Bouguer* eine Art Enten in Peru einheimisch, *Fatos reales* genannt, deren Geschmack vortrefflich ist; u. s. w.

Anbaum; *Anbinne*; s. Acer campestre.

Anchoje Birnbaum; s Grias enuliflora.

Anchorn; s. Acer.

Anchusa; Ochsenzunge; der Name eines Pflanzengeschlechts, welches mehrere Gattungen unter sich begreift und zur ersten Ordnung der 5ten Classe — Pentandria, Monogynia, gehört. Wir nennen hier nur:

ANCHUSA OFFICINALIS, *Linn.* (*Buglossum germanicum* — *Fuchs*; *Buglossum silvestre majus nigrum* — *Bauhin*); DEUTSCH: *die gemeine Ochsenzunge*; *die officinelle deutsche rothe groſse Ochsenzunge*; *die rothe Hundszunge*; *das Ackermannskraut*; *der Bauern-Boretsch*; *die Augenzierde*; *Liebäugel*; HOLL. *Winkel Osseтong*; DÄN. *Oxetunge*; SCHWED. *Oxtunga*; ENGL. *the officinell Bugloss*; FRANZ. *la buglosse*; ITAL. *Buglossa officinale*; SPAN. *anchuso officinal*; *buglosa*; *lenga de buei*; PORTUG. *anchusa medizinal*; *lingua de vacca*; RUSS. *Wolówiíi jatük*; POLN. *wolowy jezyk*; *miodunka*.

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. I. P. II. p. 756.
Öder Flora Danic. tab. 572.
Blackwell Herb. Tab. 500.

Diese überall in Europa an Wegen, auf Schutthaufen und ungebauten Plätzen häufig wildwachsende Pflanze, die auch hin und wieder, ihrer schönen, anfangs hellrothen, nach und nach sich in eine himmelblaue Farbe verändernden Blumen cultivirt wird, ähnelt sehr dem Borretsch — Borrago offic. *Linn.* —, und enthält, so wie diese, vielen Schleim und Salpeter, daher sie, auf Kohlen geworfen, knistert. Die jungen Blätter haben einen süfslichen, gelinde gewürzhaften, schleimigen Geschmack, und werden in manchen Gegenden, besonders in Italien, Schweden, Irland — *Rutty*, Liefland — *Fischer*, als Gemüse, allein, oder mit Kohl vermischt, imgleichen mit andern Salatkräutern vermengt, als Salat, gegessen.

Ancken; s. Butter.

Ancouès; die sogenannten **Perl-Birnen**, in der Provence, besonders um die Stadt Castellane, welche getrocknet in den Handel kommen, und ihres vortrefflichen Geschmacks wegen zum Dessert verspeiset werden.

Andarini; eine Art italiänischer Nudeln (s. DIES. ART.), die wie Aniskörner gestaltet sind, und die man, wie die übrigen Arten, in Bouillons geniefst.

Andorn; Wasserandorn; s. Stachys palustris.

Andouilles. Man versteht in der französischen Küchensprache unter dieser Benennung eine gewisse Art Fleischwürste, die man bald aus gehacktem, fetten und magern Schweinefleisch, das mit beliebigen Gewürzen vermengt wird; bald aus gehacktem Kalbfleisch, Milchfleisch und Speck, mit süfser Sahne mittelst Eygelb legirt und mit beliebigen feinen Kräutern und Gewürzen vermengt; bald aus gehacktem Fleische von Fischen, z. B. Karpfen, Aal, Hecht u. s. w. ebenfalls mit dem Zusatze mehrerer beliebigen Gewürze zubereitet. Diese Fleischwürste werden sodann entweder gekocht zum Gebrauche aufbewahrt, zu welchem Zwecke sie dann auf ein Stück untergelegtes Papier grillirt werden, oder man legt sie 24 Stunden hindurch in gesalzenen Wein, und räuchert sie

dann gelind. Will man von letztern Gebrauch machen, so werden sie mit Wein und feinen Kräutern gekocht. Berühmt sind in Paris die Andouilles de Vire. Vergl. Artikel: Würste.

Andouillettes; sind Klöschen aus gehacktem Kalb- oder Fischfleisch, mit dem Zusatze von Speck, Zwiebeln, feinen Kräutern, und beliebigem Gewürze, denen man die Form von Würsten giebt. Sie werden in einer Casserolle geröstet, und mit einer pikanten Citronen-Sauce servirt.

Andrach; s. Anas Boschas.

Andromeda, *Linn.*; ein mit dem Geschlecht Erica, Heide, nahe verwandtes, mehrere Gattungen unter sich begreifendes Pflanzengeschlecht, welches zur ersten Ordnung der 10ten Classe, Decandria, Monogynia gehört. Hieher gehört nur:

Andromeda arborea, *Linn.*; deutsch: *baumartige Andromede*; *der Sauerampferbaum*; holl. *Boomagtige Andromeda*; *Zuuringboom*; engl. *the sorrel tree*; franz. *l'andromède en arbre.*

Linné Spec. pl. ed. Willdenow. Tom. II. P. I. p. 612.

Catesby Carol. I. p. 71. *tab.* 71.

Ein 12 — 20 Fuſs hoher, baumförmiger, in Carolina und Virginien wild wachsender Strauch. Seine, in Hinsicht des Geschmacks dem Sauerampfer ähnelnden Blätter werden in Amerika als Salat gegessen. Auch bereitet man aus der Abkochung derselben ein kühlendes Getränk.

Andropogon, *Linn.*, Bartgras. Dieses viele Gattungen unter sich begreifende, Pflanzengeschlecht gehört zur ersten Ordnung der 23sten Classe des *Linnéischen* Systems, zur Polygamia Monoecia.

1. *Andropogon Nardus*, *Linn.* (*Arundo Zeilonica farcta odore et sapore calami aromatici* — *Burmann*; *Calamus aromaticus* — *Matthioli* — *Bauhin*); deutsch: *Narden Bartgras*; *Indische Narde*; *Spicknarde*; *Nardenwurzel*; holl. *Spikenard*; *de indische Spike Nard*; dän. *Spikenardes*; *Indianisk Nardes*; schwed. *Spikenarde*; engl. *the spikenard*; franz. *le barbon nard*; *le nard indien*; ital. *il nardo indiano.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. IV. P. II. p. 909.

Das

Das Narden-Bartgras wächst in Ostindien am Ganges. Von dieser Pflanze kommt die sogenannte Indische Spikanarde, braunrothe, fingerdicke und fingerlange Bündel von haarigen in einander geflochtenen, auch netzförmig zusammenhängenden Fasern, welche entweder die Rippen vorigjähriger Wurzelscheiden, oder Reste von Blättern sind, die das Kopf-Ende der Wurzel umgeben. Sie hat einen, nicht allen Personen angenehmen, stark-aromatischen Geruch und einen erst süfslichen, dann aber hitzig bitterlichen, scharfen Geschmack. Bei uns bedient man sich ihrer jetzt nicht mehr, so wenig wie des aus ihr ehemals bereiteten sogenannten Narden-Öls; die Einwohner von Java aber benutzen sie als Gewürz an mehrern Speisen.

2. *Andropogon Schoenanthus*, *L.* (*Andropogon bicorne* — *Forskahl*; *Juncus odoratus aromaticus* — *Bauhin*; *Gramen Dactylon aromaticum, multiplici panicula* — *Plukenet*); DEUTSCH: *wohlriechendes Bartgras*; *das Kameelheu*; *das Kameelstroh*; *Squinanth*; *Kandisch Heu*; *wohlriechende Binsen*; HOLL. *Kemelshooy*; *Welriekende Bieze*; DÄN. *Kameelhöe*; SCHWED. *Kamelhö*; ENGL. *the scenanth or camel'shay*; FRANZ. *le barbon odorant*; *le jonc odorant*; *schénanthe*; *paille de la Mecque*; *fourrage et litière des chameaux*; ITAL. *Schinanto*; *fienodi camello*; *giunco odoroso*; SPAN. *Eschenanthe*; *paja meca*; *junco oloroso*; PORTUG. *Esquinanto*; *Eschenantho*; *junça ou junco cheirose*.

Linné l. c. p. 915.
Rumph herb. Amb. V. tab. 72.
Ventenat hortus cels. tab. 89.

Das wohlriechende Bartgras wächst in Indien, Cochinchina, China und Arabien in sandigen Gegenden, wird aber auch in Gärten cultivirt. Der Geruch der ganzen Pflanze ist angenehm gewürzhaft. Die frischen Blätter werden in Cochinchina zur Würzung mehrerer Speisen benutzt — *Loureiro*. — Aus der ebenfalls stark aromatisch riechenden und scharf schmeckenden Wurzel dieser Pflanze, die in Arabien Tehen Meccati, in Indien Siree genannt wird, bereitet man in Indien ein unter dem Namen

Siree-Öl bekanntes Öl, dessen man sich dort sowol zur Würzung mehrerer Speisen, als dazu bedient, um dem Palmwein einen angenehmen Geschmack mitzutheilen.

Anegilke; s. Angelica silvestris.

Anerle; s. Acer campestre.

Anetkraut; s. Apium graveolens.

Anethum, *L.*; Dill. Der Name eines Pflanzengeschlechts, welches einige Gattungen unter sich begreift und, nach *Linné*, zur zweiten Ordnung der 5ten Classe, Pentandria, Digynia, gehört.

1. *Anethum Foeniculum*, *Linn.* (*Foeniculum dulce — Bauhin*; *Ligusticum Foeniculum — Roth Flor. germ. I.* 124. *II.* 323.); DEUTSCH: *Fenchel-Dill*; *Fenchel*; *Finchel*; *F. nchel*; (IN NIEDERSACHSEN: *Fenkohl*); HOLL. *Venkel*; DÄN. *Fennikel*; *Fenikel*; SCHWED. *Fankol*; *Fenkål*; ENGL. *common Fennel*; FRANZ. *le fenouil*; ITAL. *Finocchio*; SPAN. *Hinojo*; PORTUG. *Funcho*; RUSS. *Woloskoi ukrop*; POLN. *Kops wlosky*; BÖHM. *Fenykl*; SINES. *Höei hiàm — Loureiro*; COCHINCH. *Tlieo hoi — Loureiro.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. I. P. II. p. 1469.
Blackwell. tab. 288.

Die lange, spindelförmige, perennirende Wurzel dieser, dem Dill — Anethum graveolens — sehr ähnelnden, in Klein-Asien, Marokko, und dem südlichen Europa einheimischen, in Deutschland, besonders in Thüringen und Franken, häufig auf Äckern cultivirten Schirmpflanze, treibt im Frühjahr einen ziemlich starken, gestreiften Stengel, der sich in viele Äste theilt und schnell die Höhe von 2 bis 3 Ellen erreicht. Der Saame ist eyrund, gestreift, schwer, blafsgelb, von gewürzhaft süfslichem Geschmacke, gekrümmt und ungehäutet, dagegen der des Dills zusammengedrückt und etwas häutig auf beiden Seiten ist. Es wird dieser Saame als ein wohlschmeckendes, den meisten Personen angenehmes, gesundes, nicht erhitzendes Gewürz häufig an manchen Speisebereitungen, insbesondere an Backwerken und Confitüren, gebraucht. Die mit Zucker überzogenen Fenchelsaa-

men, sind eine bekannte Confitüre. Weniger gewöhnlich ist die in Zucker eingemachte Fenchelwurzel, und das mit Fenchelsaamen zubereitete Gefrorne. — Auch bereitet man mit Fenchelsaamen einen feinen Liqueur. Die noch unreifen grünen Saamen werden, wenn sie noch auf den Dolden sitzen, entweder allein, oder mit kleinen Gurken, oder Schminkbohnen in Essig und Salz eingelegt, und dann, zur Würzung mancher Speisen, z. B. der Ragouts, davon Anwendung gemacht. Das ätherische Öl des Fenchels, welches man bei der Destillation des Fenchelwassers gewinnt (6 Pfund Saamen geben 4 Loth Öl), indem es auf demselben schwimmt, besitzt den Geruch und Geschmack des Fenchels concentrirt. — Man macht von dem Saamen, dem Kraute und der Wurzel des Fenchels, als eines gelinden Reizmittels der Nerven des Darmcanals, als Beförderungsmittels des Lungenauswurfs und als eines, die Absonderung der Milch vermehrenden Mittels, häufigen Gebrauch, sowol in diätetischer, als medicinischer Hinsicht. Die jungen Sprossen des Fenchels werden, als Salat zubereitet, genossen; und die klein geschnittenen, mit Essig befeuchteten Blätter geniefst man in manchen Gegenden zu eingesalzenen Fischen. Die Stengel und Blätter des Fenchels werden von den Bewohnern der Insel Creta roh, als Salat, gegessen, imgleichen in Weinessig eingemacht — *Olivier.* — Die Wurzel des Fenchels wird auf dem Cap, geröstet, gegessen — *Thunberg.* — Die Alten mischten das zerschnittene Kraut des Fenchels zu den Moretariis —, einer Art Salat, und mischten ebenfalls den Saamen unter die Breye — *Apicius.* — Durch die vieljährige Cultur in so verschiedenen Boden hat der Fenchel an Gröfse, Geschmack und Geruch mancherlei Veränderungen erlitten, so dafs die Güte desselben nach den Örtern, wo man ihn zieht, geschätzt wird. So führt er z. B. die Namen: Römischer, Florentiner, Würzburger, Bamberger Fenchel u. s. w. Man unterscheidet überhaupt 3 Arten des Fenchels:

a. FOENICULUM VULGARE S. GERMANICUM; *der deutsche Fenchel; der gemeine Fenchel*; FRANZ. *le Fenouil commun* — *Bauhin Pin. p.* 147.

b. *Foeniculum vulgare italicum; foeniculum dulce majore et albo semine*; DEUTSCH: *der süfse Fenchel; Gartenfenchel; der italiänische oder florentinische Fenchel; der Frauenfenchel*; FRANZÖS. *le fenouil doux; le fenouil de Florence; l'aneth doux*; ITAL. *finochio dolce*; PORTUG. *funcho dolce*.

Der Saame dieser Art ist länger, schmal, gekrümmt, nicht so glatt, als der deutsche, und hellgelb von Farbe, übertrifft letztern auch an Gröfse, Süfsigkeit und Kraft. Es wird mit demselben ein ausgebreiteter Handel getrieben. Man geniefst in Italien die abgeschälten, süfslich schmeckenden Stengel auf ähnliche Weise, wie die Endivien, gebleicht, auch die ganze junge Pflanze, mit der Wurzel, als Salat, letztere zuweilen auch, nach Art der Pastinakwurzeln, gekocht. Übrigens soll diese Art leicht verwildern und in die erstere übergehen.

c. *Foeniculum vulgare minus, acriori et nigriori semine*; DEUTSCH: *der wilde Fenchel*; FRANZ. *le fenouil sauvage; le fenouil des vignes*.

Die Saamen dieser Art sind kleiner und von schärferm Geschmacke.

Einige botanische Schriftsteller unterscheiden noch den Azorischen Fenchel — Anethum azoricum. Es ist indessen dieser eine blofse Spielart vom gemeinen Fenchel, die man von den Azorischen Inseln brachte, daher auch der Name.

2. *Anethum graveolens, Linn.* (*Anethum fructibus compressis* — *Blackwell tab.* 545; *Anethum hortense* — *Bauhin*); DEUTSCH: *gemeiner Dill; Dillkraut; Dillenkraut; Dillfenchel; Dyl; Til; Ille; der Gartendill; das Hochkraut; das Kümmerlingskraut*; HOLL. *Dille*; ENGL. *the dill*; FRANZÖS. *l'aneth; l'aneth odorant*; ITAL. *aneto*; SPAN. *Eneldo*; PORTUG. *Endro*; RUSS. *Ukrop*; POLN. *Kopr*; BÖHM. *Kopr*; UNGER. *Kapor-fü*.

Linné l. c. p. 1469.

Diese allgemein bekannte jährige Pflanze wächst in der Levante, in Spanien und Portugal wild, und

wird in Deutschland allgemein, ohne Mühe, in allen Gemüsgärten cultivirt. Die ganze Pflanze hat einen etwas scharfen, nicht unangenehmen, gewürzhaften Geruch und Geschmack. Man benutzt das junge, zerschnittene Kraut, vorzüglich auch die Blumendolde, ingleichen den reifen Saamen (aus dem man ein, unter dem Namen oleum anethi, officinelles, hellgelbes ätherisches Öl gewinnt), als gewürzhaften Zusatz bei der Zubereitung mehrerer Gemüse, Fisch- und Fleischspeisen, so wie beim Einmachen der Essig und Salz-Gurken, des Sauerkrauts, besonders des sogenannten Häuptchen-Kohls oder Komst, bei Verfertigung des sogenannten Quark-Käses, der Würste, und beim Einpökeln des Fleisches. In einigen Gegenden z. B. in Preußen bedient man sich des reifen Saamens beim Brotbacken. Es hat derselbe blähungstreibende Kräfte, deshalb man ihn, als Carminativum, in medicinischer Hinsicht benutzt, wiewol ehemals häufiger, als jetzt. — Die Fechter der Alten mischten den Dill reichlich unter ihre Speisen, in der Meinung, daß er reitzend-nährende Kräfte besitze — *Platina.* — Daß die Alten bereits ihre Speisen mit Dill-Saamen zu würzen pflegten, beweist das Jus anethatum des *Apicius*, womit junge Hühner gegessen wurden, welches man Pullus anethatus nannte. Auch bediente man sich der Blumendolde des Dills zu Saucen, womit kleine Vögel angerichtet werden. — Zu der, unter dem Namen album jus an mehrern Stellen von *Galen* angeführten Sauce, mit der man besonders gern Fische genoß, ward ebenfalls Dill gemischt. — Bei einigen Schriftstellern findet man des Gewürz-Dills, Anethum arabicum, erwähnt, welches indessen bloß eine Spielart des gemeinen Dills ist, die jedoch einen etwas stärkern Geruch und Geschmack, als dieser, hat.

Angelica. Diesen, bei den Alten nicht vorkommenden Namen, führt ein, mehrere Gattungen unter sich begreifendes, Doldentragendes Pflanzengeschlecht, welches, nach dem *Linnéischen* Systeme, zur 2ten Ordnung der 5ten Classe, Pentandria, Digynia gehört.

1. *Angelica Archangelica, Linn.* (*Angelica sativa — Bauhin; Angelica major — Do-*

donaeus; Smyrnium Cordi — *Löbelius*); DEUTSCH: *Garten-Angelik; gebaute Engelwurz; Brustwurzel; heilige Geistwurzel; Luftwurzel; Theriakwurzel; Erzengelwurz; Dreieinigkeits-Wurzel; zahme Angelica; Angilje;* HOLL. *tamme Engelwortel; Tuin Engelwortel;* DÄN. *Angelica; Engelskier; Engelurt;* SCHWED. *Angelika; Anglaört;* ENGL. *angelica; the garden angelica;* FRANZ. *Angélique des jardins ou de Boheme; archangélique; la racine du St. Esprit;* ITAL. *Angelica; Arcangelica;* SPAN. *anjelica; arcanjelica;* PORTUGIES. *angelica hortense;* RUSS. *Angelika; Djagilnik; Djagil;* POLN. *Dziegiel;* BÖHM. *Angelika;* UNGER. *Angyélika gyökér.*

Linné Sp. pl. ed. Willd. Tom. I. P. II. p. 1428.
Öder Flor. Dan. tab. 206.
Blackwell. tab. 496.

Die Gartenangelike wächst häufig wild in Lappland an den Ufern der Flüsse und Bäche, die an den Bergen fliefsen, in Deutschland auf sumpfigen Wiesen, so wie auch in Schweden, Norwegen, Island, Rufsland, in der Schweiz und in Frankreich auf hohen Gebirgen u. s. w. An mehrern Orten zieht man sie in Gärten, häufig zu Paris, Nantes, und Niort im ehemaligen Poitou. Letzt genannte Stadt liefert fast alle Angelike, die man in den Handel bringt; die Cultur dieser Pflanze gedeiht hier vorzüglich, und wird mit dem regesten Fleifse schon seit mehrern Jahrhunderten getrieben. Auch in Deutschland wird die Garten-Angelike, vorzüglich in Böhmen, Schlesien und Sachsen gezogen. — Die spindelförmige, dicke, mit fleischigen, dicken Fasern besetzte, äufserlich gelbröthliche, inwendig weifse, harzig-gummichte Theile enthaltende, officinelle Wurzel dieser zweijährigen Pflanze hat, so wie der sich aus ihr erhebende, 5 bis 7 Fufs hohe, ästige, inwendig markige Stengel, an dessen Ende die gelblich weifsen Blumen hervorbrechen, welche von den Bienen sehr gesucht werden, und darnach vielen und guten Honig geben. Die Blumen haben einen sehr gewürzhaften, specifischen, dem Moschus einigermafsen ähnelnden Geruch, und einen anfangs süfslichen, erwärmenden,

sodann angenehm bittern Geschmack. Man macht von der Wurzel — welche, um sie recht kräftig zu bekommen, zeitig im Frühjahre ausgegraben werden mufs — gegen mehrere asthenische Krankheiten, im Typhus, in Rheumatismen, chronischen Schleimkrankheiten der Lunge u. s. w., besonders in der Form eines Aufguffes, als Heilmittel, Gebrauch. Die Anwendung dieser Pflanze, als Nahrungsmittel, ist ebenfalls in mehrern Ländern gebräuchlich. So werden die Stengel, ehe die Pflanze blüht, in Rufsland, wie Sellerie, gegessen; auch, nachdem sie mit Zucker gekocht, und gedörrt worden, als eine Canditerwaare, besonders aus Frankreich, in den Handel gebracht. Man verfertigt zwischendurch aus den zarten Stielen und Blättern der Angelike eine Conserve; auch benutzt man die in Zucker eingemachten Stengel zur Verfertigung eines Angelike-Gefrornen, welches bald aus Wein, Wasser und Citronensaft, bald aus Rohm mit Eygelb bereitet wird. — Die Isländer und Lappländer essen gern die jungen Wurzelsprossen, Wurzeln und Blätter der Angelike, roh, oder auch mit Milch zu einem Breye gekocht — *Acerbi* —, so wie auch in Fleischsuppen, selbst zuweilen mit Thran zubereitet. In Norwegen wird hin und wieder aus der Wurzel und aus dem getrockneten, zu Mehl bereiteten Mark der Stengel, Brot gebacken. — Die Lappländer geniefsen ebenfalls häufig Rennthiermilch mit den noch nicht aufgeblühten Dolden der Angelike vermischt. — Die mit Zucker überzogene Angelik-Wurzel gewährt eine wohlschmeckende, den Magen erwärmende und stärkende Confitüre. Vorzüglich geschätzt sind die von Niort, woselbst man auch die Stengel auf gleiche Weise einzumachen pflegt. — S. Ökonom. Hefte. Bd. I. Heft 3. §. 70. — Auch werden aus den Wurzeln, Blättern, Stengeln und dem Saamen der Angelike durch Gährung und Destillation mehrere geistige Getränke, gebrannte Wasser und Liqueure bereitet.

2. *Angelica silvestris*, *Linn.* (*Selinum Angelica* — *Roth*; *Selinum silvestre* — *Crantz*; *Angelica silvestris major* — *Bauhin*); DEUTSCH: *Wald-Angelik; wilde Angelika; Wiesen-, Wasser-Angelika; die kleine wilde Brustwurzel; wilde*

Luftwurz; *wilde Geistwurz*; *Geifsfufs*; *Giersch*; *Schoter*; HOLL. *wilde Engelwortel*; *Water-Angelika*; DÄN. *Vand-Angelika*; SCHWED. *Vill Angelika*; ENGL. *the wild angelica*; FRANZ. *l'angelique sauvage*; ITAL. *angelica selvatica*; SPAN. *anjelica silvestre*; RUSS. *Djagil*; *Schtonuk trawa*; *Snit*; POLN. *Dziegielnika*; BÖHM. *Angelicka*; UNGER. *Angyélika*; *Angyal-fü*.

Linné l. c. p. 1429.

Die wilde Angelike ist gleichfalls perennirend, und wächst sehr häufig in Deutschland, Rufsland, Schweden u. s. w. auf feuchten Standörtern. Sie ähnelt in ihrem Äufsern sowol, als in Hinsicht ihrer Kräfte und Eigenschaften der Garten-Angelike, ist indessen an Geruch, Geschmack und Kraft bei weitem schwächer, als jene. Die officinelle Wurzel wird nicht selten für die der vorigen Art verkauft. Die Stengel der wilden Angelike werden ebenfalls in Sibirien gegessen — *Gmelin*, so wie auch in Lappland, ehe sich die Blumendolde entwickelt hat. Die Bewohner von Unalaschka geniefsen die Wurzel der wilden Angelike mit Fischrogen vermischt — *M. Sauer.*

Angelik, officinelle; s. Imperatoria Ostruthium.

Angelik; s. Aegopodium Podagraria.

Angelika, beerentragende; s. Aralia racemosa.

Angelots de Livarois; eine Sorte sehr wohlschmeckender, kleiner, herzförmig oder auch viereckig gestalteter Käse aus dem Pays d'Auge in der Normandie. Eine ähnliche Art wird auch in Brie verfertigt, daher sie auch Frommages de Brie genannt werden.

Angeltasche; s. Anas glacialis.

Angerblume; s. Bellis perennis.

Angerlebaum; *Angerbinbaum*; s. Acer campestre.

Angerling; s. Agaricus campestris.

Angilje; s. Angelica.

Angober-Birne; s. Rietbirne.

Angorische Ziege; s. Capra angorensis.

Angoumois-Aprikose; *Aprikose aus dem Angoumois*; *die kleine rothe Frühaprikose*; *Abricot Angoumois*; eine kleine Aprikosen-Art, von mehr länglicher, als runder Gestalt. Die Grundfarbe ist schwefelgelb, welche an manchen Stellen mit einer sanften Röthe überzogen wird, in welcher noch röthere, gröfsere und kleinere Puncte sich befinden. Gegen den Stiel ist sie etwas schmäler. Vom Stiele bis zum entgegenstehenden Ende wird sie auf der schmalen Seite durch eine ziemlich starke Furche getrennt, die sich im Blüthenpunct endigt, welcher durch eine kleine scharfe Spitze angedeutet wird. Der kurze Stiel steckt in einer engen Vertiefung. Die Schale ist dünn, aber zäh, und ist auf ihrer Oberfläche sammtartig. Das Fleisch ist gelb und zart mit zarten Fibern durchzogen und der Saft nicht überflüssig, aber von einem angenehmen Geschmack und Parfüm. Ihre Reifzeit fällt in die erste Hälfte des Julius — *Christ.*

Angoumois-Pfirsiche; *le Pavie-alberge d'Angoumois*; *Persais d'Angoumois*; *der Alberge-Härtling*. Diese schöne, sehr saftige Pfirsiche hat ein etwas gelbes, sehr schmelzendes Fleisch, welches um den Stein herum röthlich ist. Die Haut ist auf der Sonnenseite sehr dunkel-roth; im Schatten etwas heller. Sie reift gegen Ende Septembers — *Sickler* teutsch. Obstgärtner. Bd. 22. S. 163. —

Angoumois-Weine; sind sowol rothe, als weifse französische Weine, die in Angoumois, ehemaliger Landschaft im Gouvernement von Saintonge, jetzt gröfstentheils Departement la Charente wachsen, und über Cognac und Rochelle nach Holland und Nord-Deutschland verführt werden.

Angster; s. Ribes Grossularia.

Anguilla; s. Muraena anguilla.

Anguillotten; *Anguiloti*; sind eingesalzene und marinirte Aale, die sowol zusammengebogen, als auch in Stücken zerschnitten nach Art der Neunaugen, vorzüglich von Comachio im Kirchenstaate, jedoch auch aus andern Gegenden Italiens kommen und häufig ausgeführt werden.

Anguina; s. Trichosanthes anguina.

Angurie; s. Cucumis anguria und Cucurbita Citrullus.

Angurken; s. Cucumis sativus.

Anguur Asii; späte blaue Traube; ein Weintraube von kolossalischer Gröfse, die schwarz-blau, vollbeerig und gedrungen und im Geschmack von einem aufserordentlich feinen Parfüm ist, sich bis im Sommer erhalten läfst und Anfangs Octobers reift. Aus dieser Traube wird der köstliche Heremitage-Wein gemacht. Diesen vortrefflichen Weinstock hat der Professor *Martini* aus Persien mitgebracht — *Christ.* —

Anhänger-Apfel. Ein mittelmäfsig grofser wirthschaftlicher Apfel. Seine Form ist meistens nach der Blume stumpfspitzig abnehmend. Die Blume steht in einer seichten Einsenkung, mit vielen feinen Rippchen umgeben, der kurze Stiel aber in einer tiefen Einsenkung, die rostfarbig ist. Die Farbe der Schale ist blafsgrün, bei der Zeitigung etwas gelblich. Die Sonnenseite ist dunkel blutroth verwaschen. In dem Roth sieht man einige feine gelbliche Puncte und schwarzbraune Rostflecken an jeder Frucht. Das Fleisch ist grünlich weifs, ziemlich fest, etwas grobkörnig, voll Saft und von einem säuerlichen etwas scharfen Geschmacke, der mit der vollen Zeitigung mild wird. Er zeitigt im December und hält sich bis zum Sommer — *Diel.* —

Anhima-Vogel; s. Palamedea cornuta.

Aninga-iba; s. Arum arborescens.

Anjou-Weine; sind eine vorzüglich gute Sorte französischer Weine, die in der ehemaligen Provinz Anjou, deren Mittelpunct jetzt das Departement der Loire bildet, wachsen. Es besitzen diese Weine zwar nicht den leichten und lieblichen Geschmack des Champagners, noch die Stärke und Feinheit des Burgunders, sind aber dennoch von vorzüglicher Güte, jedoch sehr hitzig. Sie sind dick und dunkel von Farbe, werden beim langen Liegen süfs, ohne dadurch zu verlieren. Die besten Weine dieser Art sind citronen- oder strohgelb, klar und durchsichtig; einige Arten sind roth. Man kann diese Weine in 3 Classen theilen. Die besten kommen aus den Kirchspielen von Faye, St. Lambert, Rable, Maligny, Chavagne und Touare, längst dem Canal von Anjou; besonders berühmt sind die von den Bezirken von

Bonnezanz und St. Barthelemy bei Angers. Zur 2ten Classe zählt man diejenigen, welche an dem rechten Ufer der Loire in den Bezirken von Seran, Rocheau-Moine, Venière, Poissonnière, Laleu wachsen, und mit den Weinen von Quarts und Pihardi, den gemeinschaftlichen Namen Vins de la Côte, haben. — Die zur 3ten Classe gehörigen fallen in dem Kirchspiele Meure, woselbst die Weingärten des Brosses, und in dem von Nee, woselbst die Weingärten von Roches, Rochefort, Chalonne, Soulaine u. s. w. sich befinden. Die Weine der ersten und zweiten Classe gehen nach Poitou, Holland, England und dem Norden, die von der 3ten auf der Loire nach Paris. Letztere sind bei den Pariser Weinhändlern deshalb sehr beliebt, weil sie sich leicht mit andern Arten verschneiden lassen. Eine 4te, weit geringere Classe, geben noch die Weine von Chatelnie, welche meistens zu Branntewein benutzt werden. Auch der von Mont soreau, 3 Meilen von Saumur, ist von guter Art. St. Denis ist ein weißer Wein von ziemlicher Güte. Die um Angers und St. James wachsenden Weine ähneln den Langon-Weinen von Bordeaux. Ein Theil der Anjou-Weine ist in Pipen von 60 Veltes. — Der gröſste Verbrauch diese Weine ist in Frankreich selbst.

Animelles. Unter diesem Namen versteht man in der französischen Küchensprache die Hoden des Widders, welche man in Stücken schneidet, und, nachdem die Häute abgezogen, mit Salz und etwas Mehl bestreuet, röstet, oder davon, mit Öl, Eyern und feinen Kräutern eine Frittüre bereitet. Es ist dies eine schwerverdauliche Leckerei, die überhaupt auch nur wenige Liebhaber findet.

Anime-Baum; s. Hymenaea.

Anis, gemeiner; *Anis-Biebernell*; s. Pimpinella anisum.

Anisapfel; s. Fenchelapfel.

Anisblatt; s. Limonia acidissima s. pinnatifida.

Anis-Brot; ein wohlschmeckendes, unschädliches Backwerk, welches aus Mehl, Bierhefen, Zukker, Milch, Eyern und Anis bereitet wird, und sich längere Zeit aufbewahren läſst. Man genieſst es zum

Thee und Kaffee, bedient sich desselben auch zur Bereitung sogenannter kalten Schalen.

Anis, chinesischer, sibirischer; s. Illicium anisatum.

Anisette; der über Anis abgezogene Branntwein, wovon die beste Sorte unter dem Namen Marie Brizard bekannt ist. Es wird dieser Liqueur vorzüglich von Bordeaux aus in den Handel gebracht, daher man ihn überhaupt Anisette de Bordeaux nennt. Es ist dieser Liqueur sehr blähungstreibend; daher allen Personen zu empfehlen, die an Magenschwäche leiden.

Anisholz; s. Laurea persea.

Anisifolium; s. Limonia pinnatifida.

Aniskerbel; s. Scandix odorata.

Anisknabenkraut; s. Orchis Morio.

Aniskuchen; eine Art Pfefferkuchen — s. DIES. ART. — in denen viel Anis eingebacken ist.

Anis-Renette; s. Fenchel-Apfel.

Anis-Wasser, Eau d'Anis; das klare Wasser, welches sich vorfindet, wenn Anis destillirt wird, um Anis-Öl zu gewinnen.

Anis-Zuckerkörner; sind die mit Zucker überzogenen Anissaamen. Sie werden vorzüglich zu Verdun in Frankreich bereitet, und unter dem Namen: Anis de Verdun, in den Handel gebracht.

Anjovis; s. Clupea encrasicolus.

Anker-Baum; s. Pyrus coronaria.

Annaberger-Apfel; s. rother Stettiner.

Annaeb. Unter diesem Namen erwähnt *le Brun* — Voyages par la Moscovie, en Perse et aux Indes. Fol. Amsterd. 1718. pag. 228 — einer unbekannten, in Persien wachsenden Frucht, die er mit den Oliven vergleicht, welche, reif, von rother Farbe und sehr wohlschmeckend ist.

Annaki. Stedmann beschreibt unter diesem Namen eine kleine, mit sehr schönen Federn geschmückte Ente, die in Surinam einheimisch ist, und dort, ihres wohlschmeckenden Fleisches wegen, sehr geschätzt wird.

Annona. Der Name eines Pflanzengeschlechts, zu dem mehrere Gattungen gehören, welches von

Linné in die 6ste Ordnung der 13ten Classe seines Systems, Polyandria, Polygynia, geordnet ist.

1. *Annona africana, Linn.* (*Guanabanus fructu subcoeruleo — Plum: gen.* 43.); DEUTSCH: *afrikanischer Flaschenbaum; afrikanischer Süfsapfel.* *Linné Spec. pl. ed. Willdenow. Tom. II. P. II. p.* 1268.

Zwar soll dieser Baum ursprünglich in Afrika einheimisch seyn; er wächst indessen ebenfalls in Amerika, vorzüglich, nach *Miller*, auf der Insel Cuba in sehr grofser Menge. Er erreicht die Höhe von einigen 30 Fufs. Seine glatten, bläulichen Früchte werden von den Einwohnern sehr geschätzt und als sehr kühlend und erfrischend häufig, auch von Kranken, genossen.

2. *Annona glabra, Linn.* (*Annona maxima, cortice glabro — Catesby Carol. II. p.* 64. *tab.* 64); DEUTSCH: *glatter Flaschenbaum; glatter nordamerikanischer Flaschenbaum;* HOLL. *gladde Annona;* ENGL. *the carolinian smoothbarked annona;* FRANZ. *le corossol à fruits glabres.*
Linné l. c. p. 1267.

Die Frucht dieses in Süd-Carolina auf fettem sumpfigen Boden wachsenden, schlanken, mit weifser und glatter Rinde bekleideten, schön belaubten Baumes, wird unter dem Namen Papow erwähnt. Sie ist glatt, grofs, eyförmig, gelb und hat, überreif geworden, einen Ananas ähnlichen Geruch, und einen angenehmen, süfsen Geschmack, der indessen nicht allgemein beliebt ist. S. *Schöpf's* Reise durch die Nord-Amerikanischen Staaten. Bd. I. S. 416 — *Rodschied* medic. Bemerkungen über Rio Essequebo. S. 26.

3. *Annona longifolia, Willd.*; DEUTSCH: *langblättriger Flaschenbaum;* FRANZ. *le corossol à feuilles longues;* ENGL. *long leav'd Custard Appel;* INDIANISCH: *Pinaioua.*
Linné l. c. p. 1266.
Aublet pl. de Guiana. I. p. 614. *tab.* 248.

Die Früchte dieses Baumes, den *Aublet* am Ufer des Galibiflusses in Guiana antraf, sind fast rund, von

der Gröſse eines Reinette-Apfels, mit Puncten besprengt, mit einem netzförmigen Gewebe überzogen und mit einer dünnen Haut bedeckt. Sie haben ein rothes, zartes, schleimiges Fleisch, von einem vortrefflichen Geschmacke.

4. *Annona muricata*, *Linn.* (*Annona maxima* — *Sloane Jam.* 203. *histor.* 2. *p.* 166. *tab.* 225; *Anona* — *Merian Surin.* 14. *tab* 14; *Guanabanus fructu molliter aculeato* — *Plum. gen.* 43. *tab.* 143. *fig.* 1.; *Araticu Ponhu* — *Marcgraf*); DEUTSCH: *stachlicher Flaschenbaum*; *zackiger Schuppenbaum*; *der saure Bissen*; HOLL. *de Zuurzakboom*; ENGL. *the rough-fruited custardapple*; *sour sop*; FRANZ. *le corossol à fruit hérissé*; *le cachiman*; *le cachimantier*; SPAN. *Annona de puntitas*; PORTUG. *Guanambaõ*; AUF AMBOINA: *Nonas*.

Linné l. c. p. 1264.
Jacquin obs. I. p. 10. *tab.* 5.

Dieser, sowol in Ost- als Westindien einheimische, an Gestalt und Gröſse, wenn er einzeln steht, einem mittelmäſsigen Birnbaum ähnelnde Baum, dessen genauere Beschreibung wir dem Hrn. *v. Jacquin* zu verdanken haben, unterscheidet sich von den übrigen Gattungen dieses Pflanzengeschlechts durch seine groſse und dem Ansehen nach stachlichte Frucht. *Jacquin* fand diesen Baum auf den meisten Caraibischen Inseln wild bei den Dörfern herum. Er giebt den starken und widrigen Geruch, der fast allen Gattungen der Annona eigen ist, in einem vorzüglich starken Grade von sich. Die groſsen, blaſs-schwefelgelben Blumen, welche auf einfachen dicken Stielen, die zuletzt holzicht werden, sitzen, haben einen rundlichen Fruchtknoten. Aus diesem entwickelt sich eine sehr groſse, fast eyrunde, meistens einwärts gekrümmte Beere, die mit einer glatten, mit netzförmigen Strichen und weiſsen grünlichen Stacheln gezeichneten Rinde versehen ist, und in ihrem Fleische sehr viele längliche, glänzende, in einen Kreis herum sizzende Saamen enthält. Diese fast herzförmig gestaltete Frucht wird zwischen 5—9 Zoll lang und 3 bis 6 Zoll dick, und erreicht das Gewicht von 6 bis 8 Pfund. Gereift hat sie eine gelbgrünliche, dicke,

aber mürbe Rinde, die mit netzförmigen, oder gegitterten Linien gezeichnet ist, zwischen denen sich allenthalben weiche, nicht stechende Spitzen erheben. Ihr eſsbares, saftiges, weiſsliches Fleisch ist sehr weich, wie das Fleisch einer überreifer Melone; hat einen lieblichen Geruch und einen sehr angenehmen, kühlenden, süſs säuerlichen Geschmack. Es scheint aus lauter querliegenden Piramyden zusammengesetzt zu seyn, deren Spitzen von dem Umfange gegen den Mittelpunct zusammenlaufen, bei der ganz reifen Frucht aber, der groſsen Weiche wegen, fast nicht mehr kenntlich sind. In jeder solchen Piramyde steckt ein einziger, schwarzer, ganz harter Saamenkern, von der Gröſse einer kleinen Bohne. Der Fruchtboden läuft als ein Fortsatz des Fruchtstiels auf eine beträchtliche Länge und so dick, wie eine Schreibfeder, in die Substanz der Frucht hinein; ist diese reif, so wird der Stiel welk und läſst sich leicht aus dem Fleische ziehn. Gewöhnlich werden die Früchte, bevor sie völlig reif sind, abgebrochen; man läſst sie sodann einige Tage liegen, bis sie völlig weich geworden, damit sie nicht ganz weich vom Baume fallen und zerquetſcht würden. Auch halten sie sich reif nicht lange und müssen bald verspeiset werden. Man zerbricht sie mit der Hand und nimmt das Fleisch mit einem Löffel heraus, oder saugt es auch mit dem Munde aus; die Rinde wird weggeworfen, weil sie einen unangenehmen, terpentinartigen Geschmeck hat. Die Creolen lieben diese Früchte sehr; man giebt sie den Kranken häufig zur Kühlung; die neu angekommenen Europäer indessen essen sie nicht gern. Aus den nicht ganz reifen Früchten kochen die Creolen mit Wasser und Zucker eine nicht unangenehme Speise; auch werden die nicht völlig reifen Früchte abgeschält, in Scheiben geschnitten, und, nach Herausnahme der Saamenkörner, in Öl oder Butter gebraten, mit einer Orangen-Sauce genossen — *Labat.* — Geröstet und gebraten vergleicht man diese Früchte mit den Yams; gekocht genieſst man sie, wie bei uns, die Kürbisse — *Wright* acount of the medical plants growing in Jamaica; — in London medic. Journal. Vol. 8. P. III. p. 220. — Der aus diesen Früchten frisch gepreſste Saft gewährt,

mit Zucker gemischt, ein kühlendes Getränk. Durch 30 bis 40 Stunden langes Gähren dieses Saftes verschwindet seine Säure gänzlich und man erhält einen sehr angenehm schmeckenden, aber stark berauschenden Wein, der sich indessen nur ein paar Tage hält, indem er nachher in Essiggährung übergeht. *Labat* — *du Tertre* — Histoire gener. des Antilles. à Paris 1667 — 1671. Tom. I. p. 177. — beschreibt das Fleisch dieser Frucht, als schneeweifs und faserig, im Munde zu einem den Pfirsichen ähnlichen, sehr erfrischenden Safte schmelzend. — *Rochefort* — Hist. natur. des Antilles. 12. à Paris. 1666. p. 68. — rühmt diese Frucht wegen ihrer, durch das Säuerliche erhöhten Süfsigkeit, ausnehmend. — Aufserdem rühmen *d'Avity*, *Sloane*, *Adanson* u. a. m. sehr den Geschmack dieser Frucht.

5. *Annona paludosa*, *Willdenow* (*Guanabanus fructu turbinato minori luteo* — *Barrere*; *Annona paludosa* — *Aublet pl. de la Guiane. Tom. I. p.* 611. *tab.* 246.); DEUTSCH: *Morast-Flaschenbaum*; ENGL. *marsh Custard Apple*; FRANZÖS. *le petit corossol sauvage*; *le petit coeur de boeuf.*

Linné l. c. p. 1265.

Dieser mittelmäfsig grofse Baum wächst auf sumpfigen Wiesen im französischen Guiana wild. Seine Frucht ist eine Beere von gelber Farbe, die mit einer dünnen, mit fleischigen und spitzigen Hervorragungen besetzten Schale umgeben ist. Ihre Substanz ist weifslich, saftreich und schmelzend, und schliefst gleichfalls eine grofse Anzahl von Fächern ein, in deren jedem ein glatter, brauner, eyförmiger, etwas zusammengedrückter Saamenkern enthalten ift. Übrigens ist die Frucht wohlschmeckend.

6. *Annona palustris*, *Linn*, (*Annona uliginosa* — *Brown*; *Annona aquatica* — *Slaone Jam.* 205. *hist.* 2. *p.* 169. *tab.* 228. *fig.* 1.; *Guanabanus palustris* — *Plum*); DEUTSCH: *der Sumpf-Flaschenbaum*; *Wasserapfel*; HOLL. *Waterappel*; ENGL. *the alligator apple tree*; *the corkwood*; *shining leav'd Custard-Apple*; FRANZ. *le corossol de marais.*

Linné l. c. p. 1267.

Die fast faustgroſsen Früchte dieses in mehrern Gegenden von Süd-Amerika auf sumpfigen Standörtern zu einer Höhe von 40 Fuſs heranwachsenden Baumes sehen, reif, gelb aus, haben ein pomeranzenfarbiges Fleisch, das aber wegen des faden wässerigen Geschmacks nur wenig geachtet und bloſs von den Negern gegessen wird.

7. *Annona punctata*, *Willden.*; DEUTSCH: *punctirter Flaschenbaum.*

Linné l. c. p. 1266.
Aublet l. c. p. 614. *tab.* 247.

Dieser strauchartige Baum, der nicht selten eine Höhe von 20 Fuſs erreicht, wächst in den Sinamarischen Wäldern in Guiana wild. Die Frucht ist eine eyförmig-rundliche, mit Puncten besprengte, fleischige, äuſserlich dunkelrothe, inwendig röthliche Beere, von etwa 3 Zoll Dicke. Sie schmeckt gut.

8. *Annona reticulata*, *Linn.* (*Annona maxima — Sloane Jam.* 264. *histor.* 2. *p.* 167 *tab.* 226; *Catesby Car.* 2. *p.* 86.; *Annona maram — Rheede Malab.* 3. *p.* 23. *tab.* 30. 31; *Guanabanus fructu aureo et molliter aculeato — Plum gen.* 43.); DEUTSCH: *netzfrüchtiger Flaschenbaum*; *der Rahmapfel*; *Custardapfel*; *Fladenapfel*; HOLL. *Vlaadenappel*; ENGL. *the netted custard appel tree*; FRANZ. *le corossol reticulé*; *le coeur de boeuf*; SPAN. *Annona de redecilla*; *otra chirimoya*.

Linné l. c. p. 1265.
Jacquin observ. I. p. 14. *tab.* 6. *fig.* 2.

Dieser Baum ähnelt zwar sehr der Annona muricata und squamosa, ist aber viel gröſser als beide, und ebenfalls in Westindien einheimisch. Die Frucht ist herzförmig gestaltet — daher der Name: Coeur de boeuf — kleiner, wie die der Annona muricata, von einer dunkeln Orangenfarbe, die durch öfteres Betasten braun wird, und auf ihrer Oberfläche zwar glatt, jedoch mit einem netzförmigen Gewebe versehen ist. Völlig reif enthält diese Frucht ein süſses, gelbliches Mark, welches in Hinsicht der Consistenz und des Geschmacks derjenigen Speise ähnelt, welche die Engländer Custard nennen — daher auch der

englische Namen dieser Frucht: Custard-Apple. — Es wird dies Gericht aus Eyern, Rahm, Milch, Weizenmehl, Zucker und Zimmt bereitet — *Sloane* Voyage to the Islands Madera etc. fol. London, 1709. p. 167. — Übrigens ist diese Frucht sehr nährend, leicht verdaulich, soll aber erhitzend und zusammenziehend seyn, daher man sie gegen Durchfälle anwendet — *Labat.* — Die nicht völlig reife Frucht bereitet und genieſst man auf ähnliche Weise, wie die der Annona muricata. Die völlig reife Frucht schneidet man in Scheiben, bestreuet sie mit gepülvertem Zucker und Zimmt, und trocknet sie an der Sonne; auf diese Weise bereitet, soll sie sich lange halten — *Labat.* — *Jacquin* a. a. O. beschreibt unter dem Namen: Annona mucosa eine besondere Art der Annona, die er zu Martinique antraf, und die von den Franzosen Cachiman morveux, von *Houttuyn*, Snotappel d. i. Schleimapfel, genannt wird, die indessen von *Willdenow* nur für eine Abart der Annona reticulata gehalten wird. — *Rumph* — Amb. I. p. 136. tab. 45. — beschreibt diese Art unter dem Namen Annona. Die Frucht dieſer Abart wird ihres faden, schleimigen Geschmacks wegen nur wenig geschätzt. — Überhaupt herrscht bei Beschreibung der Frucht dieser Annonaart eine groſse Verschiedenheit unter den Schriftstellern, deren Grund bereits *Rumph*, sowol in dem Unterschiede der Climate und Gegenden, wo diese Frucht auf ungleiche Art gedeiht, als auch in der Cultur derselben setzt, wodurch eben mehrere Spielarten derselben entſtanden sind. Nach *Jacquin* sind die Früchte des auf den Caraiben wild wachsenden Baumes geruchlos, und schmecken so fade-süſslich, daſs Europäer sich erst daran gewöhnen müssen, um ihren Geschmack gut zu finden. *Rumph* dagegen fand diese Früchte auf Amboina besser; er sagt: das Fleisch derselben sey weiſs, weich, aber nicht sehr saftig, ungefähr wie Reis-Käse, oder wie das spanische Gericht: Manjar blanco — welches aus Hühnerfleisch, Milch und Zucker, oder auch aus dickem Rahm, Zucker und Milch bereitet wird — mit etwas Süſsem, wie von geschmorten Quitten, gemischt. Auch *de la Loubère* — Relation du Royaume de Siam, 12. à Paris 1691.

Tom. II. p. 69 — versichert von dem Fleische: es sey eine Art weissen, sehr wohlschmeckenden Rahms. In der umständlichen Beschreibung dieser Frucht in dem Aufsatze eines portugiesischen Jesuiten, den *Fr. Redi* seinen Experimentis naturalibus beigefügt hat, wird ebenfalls dasselbe behauptet. Die Spanier pflegen in Amerika eine Gattung der Annona mit dem Namen Manjar blanco zu bezeichnen, wie *van Laet* — Novus orbis; i. e. Americae utriusque vel Indiae occidentalis descriptio. fol. Lugd. Bat. 1633. p. 403 — nach dem *Garcillas* bezeugt, und den Geschmack als säuerlich süfs und sehr angenehm angiebt. Nach *Tancr. Robinson's* Nachrichten behauptet *Ray* — hist. plantar. p. 1651. —, dafs diese Frucht wirklich die der Annona reticulata sey. Auch *Gage* — Nouvelle relation, contenant ses voyages dans la nouvelle Espagne, trad. de l'Angl. 12. à Paris. 1676. Tom. I. p. 179 — hat wahrscheinlich eben die Frucht gemeint, die er in Mexico unter dem Namen Craissant blanc manger fand, und deren Geschmack er als honigsüfs und im Munde schmelzend beschreibt. — Auch andere Reisende, wie *du Tertre*, *Rochefort*, *Dampier* u. a. fanden den Geschmack der Frucht der Annona reticulata vortrefflich.

9. *Annona squamosa*, *Linn.* (*A. tuberosa* — *Rumph. Amb.* 1. *p.* 138. *tab.* 46; *Atamaram* — *Rheede Mal.* 3. *p.* 21. *tab.* 29.); DEUTSCH: *schuppiger Flaschenbaum*; *stumpfer Schuppenapfel*; *der süfse Bissen*; *Honigapfel*; *Zuckerapfel*; HOLL. *Steenappelboom*; *tamme Kaneelappel*; ENGL. *the undulated custard apple*; *the sweet sop*; *the sugar apple tree*; FRANZ. *le corossol à fruits écailleux*; SPAN. *Annona escamosa*.

Linné l. c. p. 1265.
Jacquin l. c. tab. 6. *fig.* 1.

Dieser Baum ist kleiner, als die vorhergehenden Gattungen, wächst zwar in mehrern Gegenden von Süd-Amerika wild, wird jedoch in allen französischen Colonien in Amerika gezogen. In Ostindien und auf den molukkischen Inseln ist er ebenfalls anzutreffen. *Sonnini* — Reisen in Ägypten; a. d. Franz. Th. I. S. 262 — fand ihn auch in den Gärten von Raschid

und Damiette angebaut. — Der arabische Name dieser Frucht ist Kischta, d. h. Milchrahm, wegen ihres weichen, weifsen Fleisches; s. *Olivier* Reise in Ägypten; a. d. Franz. Bd. I. S. 320. — In China und Cochinchina wird dieser Baum ebenfalls in Gärten gezogen — *Loureiro*. — Seine Blätter sind breiter, wie die der übrigen Gattungen dieses Pflanzengeschlechts, und verbreiten, wenn sie gerieben werden, einen angenehmen Geruch. Die faustgrofse Frucht, welche, nach *Labat*, einer Ananas ähnelt, ist rundlich, hat eine grüne, mit einem blau-grauen Staube bedeckte, mürbe Rinde, und über und über grofse, dicke, stumpfe, ungleiche Schuppen, die wie Dachziegel über einander liegen. Diese Schuppen gehen sehr leicht von einander, und lassen sich meistens mit einem Theil der Piramyden des Fleisches, mit deren Basis sie zusammen hangen, herausziehn; genossen können sie aber, wegen ihres strengen Terpentin-Geschmacks, nicht werden. Das Innere der reifen Frucht besteht aus einem, nach dem fast einstimmigen Zeugnisse der Reisenden, gewürzhaft, süfs und weinartig schmeckenden Marke, von weifslicher Farbe, und einem den Rosen, nach *Labat* dem Zimmt, nach *Gemelli* und *Carreri* — Voyage autour du monde; trad. de l'italien. 12. à Paris. 1719. Tom. I. p. 212 — einem Gemische von Rosenwasser mit Ambra, ähnelnden Geruche. — Von allen Gattungen der Annona wird die Frucht der Annona squamosa ganz vorzüglich geschätzt. Es scheint die Beschaffenheit dieser Frucht sehr von den verschiedenen Klimaten abzuhängen. So soll sie in Batavia blofs aus einem Haufen grofser Kerne bestehn, die mit etwas Fleisch überzogen sind, aus denen man nur den Saft auszusaugen pflegt — *Hawkesworth*. — In Indien und Tunquin ifst man das Inwendige derselben mit Löffeln. Über den eigenthümlichen Geschmack und die Güte der Frucht weichen die Urtheile der Reisenden ebenfalls sehr ab. *Sloane*, *Jacquin*, *Valentyn*, *Rheede* und *Rumph* finden sie vortrefflich. *Navarette* zählt diese Frucht, welche auf den Philippinen durch Cultur veredelt ist, zu den herrlichsten Obstarten, in Hinsicht ihres lieblichen Geschmacks. — *Fahlberg* — Nya Svensk. Handling.

Tom. 7. År 1786. p. 270 — vergleicht ihren Geschmack mit einem Gemische von 3 Theilen Rosenwasser, einem Theile Rheinwein und 2 Theilen Zukker. — An Gestalt kommt diese Frucht den Himbeeren am nächsten — *K. Sprengel.* — Nach *Hartsink* — Beschreibung von Guiana; a. d. Holl. Th. I. S. 57 — ist die Frucht sehr erwärmend und heilsam für die Brust. Man bereitet daraus Torten und Marmeladen. Zuweilen wird sie auch mit etwas Ambra gedämpft; ein Gericht, dessen Geschmack ganz vortrefflich seyn soll. — Die Früchte der Annona squamosa reifen zugleich mit denen der Annona muricata im December. In jeder Frucht befinden sich an 40 schwarze Saamenkörner. — Von Hrn. *v. Jacquin* waren mehrere Bäumchen der Annona squamosa nach Wien gesandt, woselbst sie zwar in den kaiserlichen Gärten fortgekommen sind und geblüht, aber noch keine Früchte getragen haben.

10. *Annona triloba*, *Linn.* (*Annona fructu lutescente levi — Catesby Car.* 2. *p.* 85. *tab.* 85; *Duhamel arbr. I. p.* 56. *tab.* 19); DEUTSCH; *dreylappiger Flaschenbaum*; *der Pappawbaum*; HOLL. *de driekwabbige Annona*; ENGL. *the triple fruited pappaw*; *the three cornered custard-apple*; FRANZÖS. *le corossol trilobè*; *l'assiminier*; SPAN. *Annona de tres lobulos.*

Linné l. c. p. 1267.

Es ist dieser strauchartige Baum in Carolina, Maryland, Virginien und auf den Bahamischen Inseln einheimisch. Auf seine gelblich-grüne Blumen folgen insgemein 2 bis 3 an einem Stiel sitzende Früchte, welche meistens in 2 bis 3 Lappen getheilt sind. Übrigens haben diese Früchte eine länglich-conische Figur, fast wie eine umgekehrte Birne, eine ganz glatte Rinde, und eine gelbe Farbe. Sie sind umschmackhaft, und werden nur von den Negern gegessen. Die verschiedenen Annona-Gattungen bedürfen noch sehr einer genauen kritischen Bestimmung, indem gewifs von mehrern Botanikern blofse Spielarten, als eigene Gattungen aufgestellt sind. So wird die von *Trew — Ehret*, p. 16. tab. 49 — unter dem Namen Guanabanus mit dem Persea-Blatte beschrie-

bene und abgebildete, in Peru einheimische Annona-Gattung von *Linné* für eine Abart der Annona africana gehalten, von *Lamark*, nach *Feuillé* — Peruv. III. p. 24. tab. 17 — unter dem Namen: Annona Cherimolia, beschrieben; von *Willdenow* aber, als Annona tripetala, aufgeführt. — *Miller* — Gärtner-Lexicon; Artik. Annona — macht aus der Peruanischen Chirimoya-Frucht ebenfalls eine eigene Gattung der Annona, die wegen ihrer Delicatesse in Peru so berühmt ist und sogar von *Bouguer* — Sammlung neuer Reisen. Göttingen. Th. 7. S. 85 — und von *Ulloa* — Nachrichten vom südlichen und nordwestlichen Amerika; a. d. Span. von *Dieze*. Th. I. S. 213 und S. 234 — allen Früchten vorgezogen wird. Auch die Blüthen der Annona-Gattung, welche die Peruanische Chirimoya-Frucht trägt, sollen häufig in Quito, ihres ausnehmenden, selbst den Duft der Orangeblüte noch übertreffenden Wohlgeruchs wegen, verkauft werden. — *Ortega* — Instruccion sobre el modo de transportar plantas vivas per mar y tierra. 8. Madrid. 1780. p. 4 — versichert, dafs die Chirimoyas aus Peru in Valencia, in Spanien, sehr gut im Freien fortkommen und Früchte tragen, welches auch *Dillon* — Reise durch Spanien; a. d. Engl. Th. II. Leipz. 1782. S. 195 — beſtätigt. — Ferner rechnet *Sloane* den Baum, welchen die Engländer Prickly Apple — Stachelbaum — nennen, wegen seiner grünen, kegelförmigen, mit Schuppen und Stacheln besetzten Früchte zur Gattung Annona muricata; und soll dieser nach *Plukenet* nicht allein der Araticu-Ponhe von Brasilien, sondern auch der Ata-Maram von Malabar seyn, den *Linné* zur Gattung Annona squamosa rechnet. — In Malabar soll es auch, nach *Rumph*, an 30 Arten der Annona geben, die zwar in Hinsicht der Früchte sehr verschieden sind, sich aber doch alle unter 2 Hauptarten bringen lassen, indem sie nämlich entweder ein schmackhaftes, süfses, oder ein wässeriges, unschmackhaftes Fleisch haben. Die Frucht der Ata oder Tsjaka-Maran soll eine Spanne dick, 2 Spannen lang seyn und fast 25 Pfund an Gewicht betragen; sie hat eine grüne, dicke Rinde, die mit dicken, stachlichen Schuppen besetzt und davon ganz höckerig ist,

und enthält inwendig eine weiche Substanz, wie Milchrahm, in welcher kastanienförmige Kerne liegen, die auch eſsbar sind. Diese Frucht wird von den Portugiesen Jacquira, von den Holländern Soortsaken genannt — *Houttuyn.* —

Annona Catesby; s. Sloanea emarginata.

Anoma Morunga, Loureiro; s. Guilandina Moringa *Linn.*

Anomia (*Concha anomia*; *terebratula concha perterebrata*); DEUTSCH: *die Anomie; die Bohrmuschel; die Bastardmuschel*; DÄN. *Glugskiäl*; *Borskiäl*; *usaedvanlig Skiäl*; SCHWED. *Klöfskal*; ENGL. *the anomia*; FRANZ. *l'anomie; terebratule.*

Ein Geschlecht von kopflosen Weichthieren. Den Namen Bastard-Muscheln haben diese Thiere wegen ihrer unregelmäſsigen Gestalt erhalten. Sie führen fast dieselbige Lebensart, als die Austern, denen sie auch in ihrer Organisation ähneln. — Unter den vielfachen Gattungen dieses Geschlechts verdient die:

Anomia Ephippium, Linn. (DEUTSCH: *der Sattel*; *die weiſse Zwiebelschale*; *der Fensterladen*; *die Klebauster*; HOLL. *poolsche Zadel*; *Vensterdoublet*; *Klefoester*; DÄN. *denpolske Sadel*; SCHWED. *polska Sadelen*; ENGL. *the larger anomia*; *the onion peel*; FRANZ. *la pelure d'oignon*; ITAL. *la sella*; SPAN. *la silla*; PORTUG. *a sella*)

deshalb hier einer Erwähnung, weil die Bewohner von Languedok sie, wie Austern, verspeisen, selbst diesen vorziehn. Übrigens findet man diese Muschel sehr häufig an den Küsten des Mittelländischen Meeres.

Anotte; s. Bixa orellana.

Anpan. Unter diesem Namen beschreibt *Adanson* eine am Senegal von ihm beobachtete zweischaalige Muschel von 7 Zoll Länge, und von sehr zerbrechlicher Beschaffenheit. Die Bewohner der Gegenden am Senegal finden den Geschmack dieser Muscheln vortrefflich, und genieſsen sie häufig.

Anschojebirn; s. Grias cauliflora.

Anschowis; s. Clupea encrasicolus.

Anschpel; s. Turdus merula.

Anser; s. Anas Anser.

Anserina; s. Potentilla anserina.

Anta; s. Tapir.

Antac. *Flacourt* beschreibt unter diesem Namen eine Art Bohnen, die auf Isle de France gebauet und dort häufig genossen werden. Er redet wahrscheinlich von einer Gattung: Dolichos.

Anthias-Fisch; s. Labrus anthias.

Anthophylli, Mutternelken; sind die reifen Früchte der Eugenia caryophyllata; s. diesen Artikel.

Anthus, *Bechstein*; s. Alauda.

Antidesma. Dies Pflanzen-Geschlecht, von dem es mehrere Gattungen giebt, gehört zur 5ten Ordnung der 22sten Classe, Dioecia, Pentandria.

1. *Antidesma alexiteria*, *Linn.* (*Noeli-tali* — *Rheede Malab.* 4. *p.* 115. *tab.* 56); DEUTSCH: *glänzender Giftstiller*; *Ostindische Antidesme*; *Schlangenbeere*; *der Flachsbaum*; HOLL. *Vlaschboom*; *Vlaschhout*; FRANZ. *l'antidesme alexitère*; SPAN. *Antidesma alexiteria*, *ó contraveneno*; PORTUG. *Cordueira*.

Linné Sp. pl. ed. Willd. Tom. IV. P. II. p. 762.

Die Früchte dieses ästigen, mittelmäfsig grofsen Baums, der auf Malabar und in andern Gegenden Ostindiens einheimisch ist, und dessen Rinde zur Verfertigung von Garn und Stricken benutzt wird, haben eine schöne rothe Farbe, und einen angenehmen säuerlichen Geschmack. Sie ähneln sowol in Hinsicht ihrer Gestalt, als ihres Geschmacks und ihrer kühlenden Eigenschaften, den Berberisbeeren, und werden, wie diese, häufig gegessen.

2. *Antidesma zeylanica*, *Willdenow*; DEUTSCH: *zeylanischer Giftstiller*; FRANZ. *l'antidesme de Ceylan*.

Linné l. c. p. 763.
Burmann thes. Zeyl. p. 22. *tab.* 10.

Die Früchte dieses in Zeylon einheimischen Baumes ähneln denen der vorhergehenden Gattung und sind gleichfalls wohlschmeckend.

Antifi; s. Tragopogon porrifolium.

Antillen-Adler; s. Falco antillarum.

Antillische Apfel; *Incomparable des Antilles*. Dieser vortreffliche Apfel ist von ansehnlicher Gröfse, unten 3 Zoll breit, und läuft nach der Blume etwas spitz zu, und ist 2¾ Zoll hoch. Die Blume ist klein, ziemlich geschlossen und steht in einer mit Falten umgebenen, mäfsigen Einsenkung. Der Stiel ist kurz und dünn, und steht in einer weiten, nicht tiefen Aushöhlung, die mit einem dünnen Rostanflug gleichsam tapezirt ist. Die Frucht ist mit einigen stumpfen Rippen umgeben. Die Schale ist blafs-gelb, an der Sonnenseite schwach-röthlich angelaufen, überall aber mit grauen Puncten besäet, welche sich besonders um die Mitte der Frucht anhäufen, und nach der Blume zu immer kleiner werden. Häufig haben die Früchte auch Warzen. Das Fleisch ist gelblich, fest, mit zwar nicht überflüssigem, doch hinlänglichen köstlichen, zuckerartigen Safte, mit fast unmerklicher Säure. Der Geschmack ist sehr angenehm, und mit einem lieblichen Parfüm begleitet. Seine Reifzeit ist gegen Weihnachten; er dauert in den Sommer hinein — *Christ.*

Antilope. Das zahlreiche Geschlecht der Antilopen, welches zwischen dem Hirsch und Ziegen-Geschlecht in der Mitte steht, gehört, nach *Linné*, zur 9ten Ordnung der Säugethiere, nämlich zu den Bisulcis oder den Thieren mit gespaltenen Klauen; nach *Cuvier* zu den Wiederkauern mit hohlen Hörnern. Das Geschlechtskenntzeichen besteht in den Hörnern, welche rund sind und gleich von der Stirn gerade in die Höhe steigen, nachher aber, bei den verschiedenen Gattungen, verschiedene Biegungen annehmen, auf welcher Bildung der Hörner, nach *Cuvier*, ihre Unterabtheilungen beruhn. Die Hörner werden nie abgeworfen, sind einfach, dicht, inwendig knochenartig, mit einer hornichten Scheide versehen, die meistentheils geringelt, oder spindelförmig gedreht ist; Eckzähne fehlen ihnen gänzlich und in der untern Kinnlade haben sie gröfstentheils 8 Vorderzähne. — Wiewol dies Thiergeschlecht durch die meisterhaften Untersuchungen eines *Pallas*, *Gmelin*, *Forster* und *Pennant* genauer bestimmt ist: so sind hier dennoch viele Dunkelheiten

und Unbestimmtheiten aufzuhellen, neuern Naturforschern übrig geblieben. — Der Geschlechtsname Antilope scheint arabischen Ursprungs zu seyn. Übrigens ist dies Thier-Geschlecht in den wärmern Ländern Asiens und Afrika's einheimisch, bis auf zwei in Europa vorhandene Gattungen. Im Ganzen sind alle Antilopen sanfte, leicht zu zähmende, in großen Heerden zusammen lebende Thiere, die gröfstentheils den Bewohnern derjenigen Länder, in denen sie einheimisch sind, vielfachen ökonomischen Nutzen gewähren. Im Ganzen ähnelt das Fleisch der Antilopen sehr dem der Dammhirsche, wiewol die Beschaffenheit desselben sehr von ihrer Nahrung abhängt; haben sie hinreichende, gute Weide: so ist es mürb, wohlschmeckend, fett und leicht verdaulich.

1. *Antilope Bubalis*, *Pallas* (*Bubalus veterum* — *Oppian*, *Plin.*; *bucula cervina*; *buselaphus*; *moschelaphus*); DEUTSCH: *die Hirsch-Antilope*; *die Stier-Gemse*; *das Hirschthier*; *Stierthier*; *das grofse Thier*; *die Kuh-Antilope*; *die Kuh aus der Barbarei*; *die Blasengazelle*; *der Bubal* (*in der Bibelübersetzung heifsen sie Weidrinder*); HOLL. *Harte beest*; DÄN. *Hiortantilope*; SCHWED. *Hjortantilope*; *Dvergbuffel*; ENGL. *the cervine antilope*; FRANZ. *le bubale*; *la vache de Barbarie*; ITAL. *il bubalo*; SPAN. *el bubalo*; PORTUGIES. *o bubalo*; HEBRÄISCH: יַחְמוּר; ARAB. *Beker el Wasch.*

Die HOTTENTOTTEN *nennen diese Gattung Camac*; *die* CAFFERN *Licama.*

Suckow Nat. d. Thiere. I. S. 349.
v. Schreber's Säugthiere. V. tab. 277.
Pallas Nat. Gesch. merkw. Thiere. I. S. 13.

Diese Antilopen-Gattung, welche die Gröfse einer zweijährigen Kuh erreicht, und dem Hirsche sehr ähnelt, ist heerdenweise auf dem Cap, im nördlichen Afrika und in Arabien anzutreffen. Man macht häufig Jagd auf diese Thiere, deren Fleisch zwar zart und wohlschmeckend, aber etwas trocken ist.

2. *Antilope cervicapra*, *Pallas* (*Capra cervicapra*; *capra bezoartica*; *gazella africana*; *tragus strepsicorus*; *strepsicorus s. addax Plinii*);

DEUTSCH: *die Hirschgemse; Hirschziege; der Bezoarbock; die afrikanische Gazelle; die Lidme-Antilope; die bengalische Antilope; der Hirschbock;* HOLL. *de gemeene Antilope of Bezoarbock;* DÄN. *Bezoarbuk;* SCHWED. *Bezoargeten; Hjortgeten;* ENGL. *the common antelope; the brown common antelope;* FRANZ. *l'antilope.*

Suckow a. a. O. S. 355.
v. Schreber a. a. O. Taf. 268.
Pallas a. a. O. S. 20.

Diese Antilopen-Gattung ist merklich gröfser, als ein Reh. Es erzeugt sich in dem Falten-Magen dieses Thieres Bezoar. Es ist in Ostindien und Afrika einheimisch. Sein Fleisch ähnelt dem Rindfleische — *Labarthe.*

3. *Antilope Dorcas, Pallas* (*Capra dorcas; Gazella africana; Δορκάς — Aelian*); DEUTSCH: *die Gazelle; die gemeine Gazelle; die Gazellen-Gemse; die afrikanische Ziege; die libysche Ziege; die Dorkas; das Tsebi* (*in der Bibelübersetzung: Rehe*); HOLL. *Afrikaansche Gazelle;* DÄN. *Afrikansk Gied;* SCHWED. *Afrikanske Gazelle; Gråbocken;* ENGL. *the barbarian antelope;* FRANZ. *la gazelle commune; la gazelle d'Afrique.*

Suckow a. a. O. S. 347.
Pallas a. a. O. S. 11.
v. Schreber a. a. O. Taf. 269.
Sparrmann's Reise nach dem Cap. S. 125, 499. *Taf.* 11.

Die Gazellen-Gemse führt vorzugsweise den Namen Gazelle, womit übrigens die kleinern Antilopen-Gattungen bezeichnet werden. — Sie ist in Afrika, Arabien und Syrien einheimisch, lebt in zahlreichen Heerden, ist leicht zu zähmen, und ihres überaus zierlichen Anstands und ihrer lebhaften Augen wegen schon von Alter her im Oriente das Bild weiblicher Schönheit und Anmuth. So hatte der Verfasser des hohen Liedes diese Antilope im Sinne. Im Oriente wird ihr Fleisch häufig und gern gegessen.

4. *Antilope Gnu* (*Bos poephagus* — *Forster*); DEUTSCH: *die Gnu-Gemse*; *Pferde-Gemse*; *das Gnuthier*; FRANZÖS. *le gnou*, *ou niou*.
Suckow a. a. O S. 349.
v. Schreber a. a. O. Taf. 285.
Sparrmann's Reise. S. 439. *Taf.* 10.

Diese Antilopen-Gattung ähnelt sowol einem Pferde, als einem Ochsen, ihrem Äufsern nach. *Forster* rechnete sie zu den Rindern. *Sparrmann* fand durch anatomische Untersuchungen, dafs dies Thier zum Antilopen Geschlechte gehöre. — Das Gnu ist in mehrern Gegenden von Afrika, vorzüglich auf dem Cap einheimisch. Vielleicht ist es dasselbe Thier, welches man in Indien und China findet, der Stierhirsch des *Cosmas*, und der Pferdehirsch der Chinesen. — Das Gnu lebt ebenfalls in zahlreichen Heerden und wird wegen des Wohlgeschmacks seines Fleisches sehr geschätzt.

5. *Antilope Grimmia*, *Pallas* (*Moschus grimmia*; *capra grimmia*; *capra silvestris africana*); DEUTSCH: *die grimmische Antilope*; *die grimmische Ziege*; *die Ziege des Dr. Grimm*; *der Jungfernbock*; *der afrikanische Moschus*; *der Schwulskopf*; ENGL. *the Guinea antilope*; FRANZÖS. *la grimme*, *chevre de grimme*; *chevrotin d'Afrique*; *chevre plongeante*; *le bouc damoiseau.*
Suckow a. a. O. S. 353.
Pallas Spicil. I. 38. *T.* 3. *XII.* 18. *n.* 19.
v. Schreber a. a. O. Tab. 260.

Diese in Guinea einheimische Antilopen-Art führt ihren Namen vom Dr. *Grimm*, der sie unter dem Namen: Capra silvestris africana beschrieb. — Miscell. nat. curios. Dec. 2. ann. 4. p. 131. fig. 13. — Das Fleisch dieser Gattung ist gleichfalls efsbar.

6. *Antilope gutturosa*, *Pallas* (*Capra campestris gutturosa hydrophobos*); DEUTSCH: *die Kropf-Gemse*; *Kropf-Gazelle*; *die sinesische Gazelle*; *die gelbe Ziege*; *die wasserscheue Ziege*; *die sinesische Gemse*; ENGL. *the chinese antelope*; FRANZ. *l'antilope goitreuse*; *chevre jaune.*
Suckow a. a. O. S. 346.
v. Schreber a. a. O. Taf. 265.

Das Männchen dieser Gattung hat einen Kropf; daher der Name. — Es hält sich diese Antilopen-Art, die zwar sehr wild ist, sich aber doch leicht zähmen läfst, in den Mongolischen Wüsten zwischen Thibet und China, in grofsen Heerden auf, und man stellt ihr ihres wohlschmeckenden Fleisches wegen, sehr nach. — *Pallas.*

7. *Antilope Kevella*, *Pallas* — *Miscell.* 7. *n.* 9. — ; DEUTSCH: *der Kevel*; *die Kevelgemse*; *das Platthorn*; ENGL. *the flat horned antelope*; FRANZ. *le Kevel*; PERSISCH: *Dscheiran*; *Tzeiran.*

Suckow a. a. O. S. 348.
v. Schreber a. a. O. V. Tab. 259.

Die Kevelgemse ist am Senegal-Flusse in Afrika einheimisch, so wie auch in Persien, woselbst sie heerdenweise anzutreffen ist und sich auch zähmen lassen soll. Sie hat die Gröfse eines kleinen Rehes. Ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend. Wahrscheinlich versteht *de la Caille* — Journal historique du voyage fait au Cap. à Paris. 1763 diese Antilopen-Art, wenn er von einer Antilope redet, die den besten Wildbraten auf dem Cap liefert — *Bergius.* — Auch *Kolbe* rühmt das Fleisch des Kevels als eine Delicatesse. *Forster* hält die Antilope gutturosa *Pallas* für diese Kevel-Antilope.

8. *Antilope leucophaea*, *Pallas* — *Miscell.* 4. *Spicil. I.* 6. — ; DEUTSCH: *die blaugraue, blaue, lichtgraue Antilope*; *der blaue Bock*; *die blaue Ziege*; *der himmelblaue afrikanische Bock*; ENGL. *the blue antelope*; FRANZ. *l'antilope grise*; *chevre bleue du Cap.*

Suckow a. v. O. S. 342.
v. Schreber a. a. O. Tab. 273.

Diese auf dem Cap einheimische Antilopenart ist gröfser, als ein Dammhirsch und hat ein efsbares Fleisch.

9. *Antilope Oreas*, *Pallas* — *Spic. XII.* 17. *nr.* 17. — ; DEUTSCH: *die Elenngemse*; *der Empophos*; *der Coudou*; *die grofse wilde Ziegen Antilope*; *das capsche Elenndthier*; HOLL. *Kaapsche*

Eland; ENGL. *the indian antelope*; FRANZ. *le coudou; le canna; l'elan gazelle; l'elan du cap.*
Suckow a. a. O. S. 352.
Sparrmann's Reisen. S. 504. *Tab.* 12.
v. Schreber a. a. O. V. Tab. 256.

Man trifft die Elennantilope, eins der gröfsten Thiere dieses Geschlechts, welches die Gröfse eines mittelmäfsigen Pferdes, an Gewicht nicht selten 800 Pfund erreicht — *Lichtenstein* — und den Übergang dieser Gattung zum Rindvieh macht, heerdenweise in den gebirgichten Gegenden von Indien und Süd-Afrika an. Es werden diese Thiere, besondie männlichen, sehr fett, so dafs sie oft beim Jagen plötzlich todt niederstürzen, da ihnen dann Blut und geschmolzenes Fett aus der Nase fliefsen soll. Ihr Fett, von dem eine besonders grofse Menge das Herz umgiebt, soll dem Schweinefett in Hinsicht des Geschmacks ähneln, und so wie dieses sowol von den Colonisten in Afrika, als von den Eingebornen selbst, benutzt werden. Überhaupt macht man häufig Jagd auf diese Thiere, die sich auch zähmen und wie Pferde gebrauchen lassen sollen. Das Fleisch ist von vorzüglichem Wohlgeschmacke. *Alpin* vergleicht es mit dem Rehfleische; *de la Boullaye le Gouz* bemerkt, dafs es in Indien zwar trocken sey, aber zu Pasteten benutzt werde. *Lichtenstein* — Reise in's südliche Afrika. Th. II. S. 40 — vergleicht es zwar mit dem des Rindfleisches, bemerkt jedoch, dafs es weniger fett sey, und noch einen Nebengeschmack habe, der auffallend und unangenehm wird, wenn man genöthigt ist, sich mehrere Tage hinter einander von frischem Elennfleische zu nähren. Geräuchert soll es aber diesen Geschmack ganz verlieren, und besonders sollen die davon verfertigten *Biltongen* (s. DIES. ART.), die man roh geniefst, eine wahre Delicatesse seyn. Man pflegt das Fleisch der Elennantilopen, gleich nachdem man sie erlegt hat, zu zerschneiden, einzusalzen, in Felle zu packen und nach Hause zu schaffen, wo es geräuchert wird, und dann ein sehr gesundes und wohlfeiles Nahrungsmittel gewährt. Die sehr fette Brust dieser Thiere wird ebenfalls sehr geschätzt; auch wird das Knochenmark als eine grofse Delicatesse verspeiset.

10. *Antilope Oreotragus*; DEUTSCH: *die Spring-Gemse*; *Springantilope*; *der Klippspringer*; *Felsenspringer*; HOLL. *Klipspringer*; FRANZÖS. *le sauteur des rochers*.

Suckow a. a. O. S. 351.
le Vaillant Reise in das Innere von Afrika; *übers. von Forster. Bd. II. S.* 264.
v. Schreber a. a. O. Taf. 259.

Dieses schön gebildete und seiner grofsen Flüchtigkeit wegen schwer zu fangende Thier ist erst durch *le Vaillant* und *Forster* näher bekannt geworden. Es hält sich in felsichten Gebirgsgegenden des südlichen Afrika auf. Sein Fleisch wird ebenfalls für sehr wohlschmeckend gehalten.

11. *Antilope picta*, *Pallas — Spic. XII.* 14. *n.* 7. — (*Antilope albipes*); DEUTSCH: *die weifsfüfsige Gemse oder Antilope*; *der Nylgau*; ENGL. *the white footed antelope*; FRANZ. *le nilgaut*; *nylghaut*.

Suckow a. a. O. S. 345.
v. Schreber a. a. O. V. Taf. 263. *A. B.*

Die weifsfüfsige Antilope ist in Indien einheimisch. Ihre Gestalt ist ebenfalls sehr schön und ihr Fleisch soll sehr wohlschmeckend seyn. Nach *Bernier* soll sie in Indien so geschätzt seyn, dafs der grofse Mogul sie seinen Omrah's gebraten zum Geschenke verehrt.

12. *Antilope pygarga*, *Pallas — Spic. I.* 10. *XII.* 15. *n.* 10. —; DEUTSCH: *der Springbock*; *die Luftspringer-Gazelle*; *die hüpfende Antilope*; *der Pygarg*; *die rothbraune Gemse*; *der Koba*; HOLL. *Springbok*; ENGL. *the white faced antilope*; *the mountain antilope*; FRANZ. *le Springbok*; *la chevre sautante*; *la gazelle sautante*.

Suckow a. a. O. S. 347.
Sparrmann's Reise. S. 397. *Taf.* 8.

Diese Antilope ist im Innern Afrika's einheimisch. Sie übertrifft an Gröfse einen Ziegenbock und hat ein wohlschmeckendes Fleisch.

13. *Antilope pygmaea*, *Pallas* — *Spicil. XII.* 18. *n.* 20. — (*Cervus juvencus perpusillus* — *Seba*; *Guevei* — *Cajor* — *Adanson*); DEUTSCH: *die Zwerg-Antilope*; *Zwerggemse*; *das kleinste guineische Hirschchen*; *das guineische Zwerghirschchen*; *der Guevei*; HOLL. *Guineisch Geitje*; ENGL. *the royal antilope*; FRANZ. *l'antilope guevei*; *petit cerf*; *petite biche*; *le chevrotin de Guinée à cornes.*

Suckow a. a. O. S. 354.

Es ist die Zwerg-Antilope ein sehr lebhaftes Thier, welches in den heifsen Gegenden Afrika's einheimisch ist. Es hat fast die Gröfse eines Hasen; sein Fleisch soll sehr wohlschmeckend seyn.

14. *Antilope Rupicapra*, *Linn.*; DEUTSCH: *die Gemse*; *die gemeine Gemse*; *der Gems*; *die Felsengeifs*; *wilde Felsengeifs*; *die Steingeifs*; *Steinziege*; HOLL. *Gems*; DÄN. *Geed*; *Steengeed*; SCHWED. *vildget*; *Stenget*; ENGL. *the chamois*; FRANZ. *le chamois*; ITAL. *Camoscio*; *capra salvatica*; *rupicapra*; (DAS WEIBCHEN) *camoscia*; *camozza*; SPAN. *Gamuza*; *Camuza*; PORTUG. *Camurça*; RUSS. *Koza dikaja*; POLN. *Giemza*; *Koza dzika*; BÖHM. *Gemzyk*; *Kamzyk.*

Suckow a. a. O. S. 343.
v. Schreber a. a. O. Taf. 279.
Bechstein's gem. Nat. Gesch. Deutschlands. I. S. 429. *Taf. III. fig.* 2.

Die Gemse ähnelt an Gestalt und Gröfse dem Ziegenbock; doch hat sie höhere Beine und einen gestreckten Hals, übrigens aber die Geschlechts-Merkmale der Antilopen, und darf nicht mit dem Steinbocke — Capra Ibex, *Linn.* — verwechselt werden. Sie erreicht nicht selten das Gewicht von 70 bis 80 Pfund. Sie bewohnt die hohen Alpen und beschneiten Felsenklippen im Salzburgischen, in Tyrol, Steyermark, der Schweiz, in Italien, Savoyen u. s. w. und ernährt sich mit den gewürzhaften, auf den Höhen der Berge wachsenden, Kräutern, und mehrern Wurzeln, besonders mit der Bärwurzel — Aethusa meum —. Man trifft diese Thiere gemeiniglich zu mehrern Stükken zusammen an; jedoch sollen sie jetzt weniger häufig

häufig seyn, als ehemals. Im October, wann ihre Brunstzeit angeht, sind die Gemsen sehr fett; im Frühjahre dagegen nur sehr mager. Wiewohl sie sich an so unwirthbaren Orten aufhalten und sehr behend und scheu sind, so sind sie doch sowol den Verfolgungen der Wölfe, Bären, Lämmergeyer und grofsen Adler, als denen der Menschen ausgesetzt. Ihre Jagd ist sehr beschwerlich und gefährlich; denn nur zu häufig wagen sich die Jäger aus Leidenschaft zu weit und büfsen ihr Leben beim Herabfallen in jähe Abgründe ein. — Das Fleisch junger Gemsen schmeckt vortrefflich und wird theuer bezahlt; das der alten dagegen ist hart und zäh. — Die Gemsen-Milch soll der Ziegenmilch ähneln. — Die Bewohner der Schweizer-Alpen unterscheiden übrigens 2 Spielarten der Gemsen, das Gratthier, welches kleiner und rothbraun von Farbe ist und die höchsten Bergspitzen bewohnt, und das Waldthier, welches gröfser und dunkelbraun von Farbe ist, und sich in den niedriger gelegenen Wäldern aufhält.

15. *Antilope Saiga, Pallas — Spic. XII.* 14. *n.* 7. — (*Antilope scythica; capra tatarica; capra sayga; ibex imberbis*); DEUTSCH: *die Steppen-Gemse; Steppen Ziege; die tatarische Antilope; tatarische Ziege; scythische Antilope; der ungerische Ziegenbock; der unbärtige Steinbock; der hochgehörnte cretische Bock; das Ziegeneinhorn; die wilde Ziege; der Tatar; das Straubschaaf; die Saiga; Seiga; Seigak; Suhak;* ENGL. *the scythian Antelope;* FRANZ. *le Saïga; chèvre sauvage; le bouc de Hongrie;* RUSS. (*das Männchen*) *Margatsch;* (*das Weibchen*) *Saiga;* POLN. *Suhak;* TATAR. *Saiga; Saigak.*

Suckow a. a. O. S. 345.
v. Schreber a. a. O. Taf. 276.

Die Steppen-Ziege, welche unserer Ziege an Gröfse und Form ähnelt, ist in Klein-Rufsland, Polen, auf dem Karpathischen und Kaukasischen Gebirge einheimisch. Ihr Lieblingsaufenthalt sind dürre, salzige Steppen. — Sie ist, nebst der Gemse, die einzige in Europa einheimische Antilopen-Art. Man trifft sie in grofsen Heerden beisammen; sie blöckt wie

ein Schaaf, ist sehr geschwinde und scheu, daher ihre Jagd sehr schwierig ist. Jung sollen die Steppenziegen leicht zu zähmen seyn und dann frei umher laufen, ohne sich mit den wilden zu vermischen *Pallas*. Ihre Nahrung besteht in Salzkräutern. Das Fleisch der Jungen soll ziemlich wohlschmeckend, und dem Fleische der Rebe ahnlich seyn *Pallas* — *Gmelin*; das der Alten aber ist hart und zäh, besonders zur Sommerszeit, da sie durch die Maden einer Bremse — Oestrus Antilop. — (welche sich zwischen der äufsern und fleischichten Haut in grofser Anzahl aufhalten) sehr leiden. Von genossenem Wermuthe soll ihr Fleisch einen sehr strengen Geruch und Geschmack annehmen, der indessen verschwindet, wenn man es bratet und kalt werden läfst. — In der Ukraine macht man aus dem Kopfe eine besondere Delicatesse.

16. *Antilope scripta*, *Pallas* — *Spic. I.* 15. *XII.* 18. *n.* 18. *Miscell.* 8. *n.* 14 — ; DEUTSCH: *die kreuzweis gestreifte Gemse*; *die Schrift-Antilope*; *die bunte Antilope*; *der gemalte Bock*, *die bemalte Antilope*; *die angeschirrte Antilope*; *der bunte Bock*; *der Kreuzbock*; *der Guib*; *der Gib*; ENGL. *the harnassed antelope*; FRANZÖS. *le Guib.*

Suckow a. a. O. S. 353.

v. Schreber a. a. O. Taf. 258.

Die Namen: Schrift-Antilope, bunter Bock, führt diese Antilopen-Art, welche sich in grofsen Heerden am Senegal aufhält, wegen ihrer Zeichnung, indem sie auf einem kastanienbraunen Grunde mit weifsen Strichen, in Gestalt eines Harnisches, geziert ist. Sie ist kleiner, als die Kuh-Antilope, aber schöner von Gestalt; ihr Fleisch ist geniefsbar.

17. *Antilope strepsiceros*, *Pallas* — *Miscell.* 9. *Spic. I.* 17. *XII.* 19. 67. — (*Cervus capensis*; *Bos strepsiceros*); DEUTSCH: *die quergestreifte Gemse*; *die Antilope mit gewundenen Hörnern*; *die schlangenhörnige Antilope*; *der Kudu*; *das Kuduthier*; *Kutu*; *afrikanischer Kutu*; *der Condoma oder Coësdoës*; ENGL. *the striped Antelope*; FRANZ. *le condoma*; *coudous.*

Suckow a. a. O. S. 355.
v. Schreber a. a. O. Taf. 267.

Diese schöne Antilope ist im Innern der Länder des Caps einheimisch, leicht zu zähmen und wird einzeln angetroffen. Ihr Fleisch ist geniefsbar.

18. *ANTILOPE SUBGUTTUROSA, Güldenstädt Act. Petrop.* 1778. 251. *Tab.* 9—12—; DEUTSCH: *die kleinkropfige Gemse; die Gazelle mit einem kleinen Kropfe.*

Suckow a. a. O. S. 346.
v. Schreber a. a. O. Taf. 270. *B.*

Man trifft diese Antilopenart heerdenweise in Persien zwischen dem caspischen und dem schwarzen Meere an. Sie erreicht die Gröfse eines Rehes. Ihre Nahrung besteht vorzüglich in dem Kraute der Artemisia pontica; ihr Fleisch soll sehr wohlschmeckend seyn.

19. *ANTILOPE SILVATICA, Sparmann Neue schwedische Abhandl. I.* 188. *T.* 7. — *Reise* 249. 517. *Taf.* 6. —; DEUTSCH: *die Wald Gemse; die Busch Antilope; der Waldbock; Buschbock,* HOLL. *de Boschbock;* FRANZ. *le bosbok; bouc des bois.*

Suckow a. a. O. S. 354.
v. Schreber a. a. O. Taf. 257. *B.*

Die Waldgemse lebt paarweise in waldigen Gegenden am Cap, und läfst sich ihres schwerfälligen Laufes wegen leicht durch Hunde fangen. Ihr Fleisch ist efsbar.

Antirrhinum, Linn. Es gehört dies viele Gattungen unter sich begreifende Pflanzen Geschlecht zur 2ten Ordnung der 14ten Classe, Didynamia, Angiospermia.

ANTIRRHINUM MAJUS, L. (*Antirrhinum vulgare*); DEUTSCH: *Orant; Löwenmaul; der grofse Dorant; der welsche Dorant; das grofse Löwenmaul; die Kalbsnase; der Hundskopf; Garten-Löwenmaul;* HOLL. *groot Leeuwebek; Kalfsmuil; Tuin-Leeuwebek;* DÄN. *Löwemule; Kalvmule; Kalvnaese; Dorant;* SCHWED. *Stor Orant eller Kalfmule;* ENGL. *the common snapdragon;* FRANZ. *le muflier*

commun; mufle de veau; mouron violet; gueule de lion; tête de veau; gorge de lion gueule de loup; mufle de boeuf; mufle de chien; ITAL. *la bocca di leone; antirrino;* SPAN. *Becerra; antirrino;* PORTUG. *antirrhino; focinho de Bezerro;* POLN. *Wyzlina ziele.*

Linné Spec. pl. ed. Willdenow. Tom. III. P. I. p. 256.

Kniphoff Cent. I. tab. 7. *Cent. III. tab.* 12.

Es ist diese Pflanze in den südlichen europäischen Ländern einheimisch, und wird häufig, ihrer schönen Blume wegen, nebst ihren Varietäten, in den Gärten cultivirt. — In Persien wird aus dem Saamen derselben ein vortreffliches, mit dem besten Baumöl übereinkommendes Öl gepreſst, welches die Türken Kunschut Jagi, die Perser Kuntschut Roge nennen, und welches an Speisen, statt der Butter, gebraucht wird — *Gmelin.*

Antivi; s. Cichorium Endivia.

Antoni-Kraut; s. Prunella vulgaris.

Antrach; *Anter*; *Anterich*; *Antvogel*; s. Anas Boschas.

Apalachine; s. Cassine Paragua.

Aparnie; s. Xanthium strumarium.

Ape; *Apen*; ein gewisses Brot, welches die Indus aus Reismehl bereiten. Es wird in Ermangelung eines Ofens zwischen zwei irdenen Kasserollen, ohne Glasur, gemacht; nach 2 Stunden geht der Teig in die Höhe, mittelst des Zusatzes von Wein oder des Liqueurs aus der Kokusnuſs oder andern Arten Palmbäumen (vergl. Artik. Ambalam). Das Reismehl läſst sich indessen nicht anders zum in die Höhe gehn bringen, als wenn Grütze oder zerstoſsener Reis, in Verhältniſs gegen die Menge Mehl, die man bereiten will, hinzugesetzt wird. — Übrigens ist dies Reisbrot sehr leicht verdaulich und wohlschmeckend, selbst wenn es schon alt ist, und verdient dem Weizenbrote vorgezogen zu werden — *le Goux de Flaix.*

Apeldorel; s. Acer campestre.

Apenärseken; *Apenitschen*; s. Mespilus germanica.

Apenbeere; s. Empetrum nigrum.

Aper; s. Sus.

Apexabones; s. Blutwürste.

Apfel; s. Pyrus malus.

Apfel, taheitischer; s. Spondias dulcis.

Apfelbaum, beerentragender; s. Pyrus baccata.

Apfelbaum, gemeiner; s. Pyrus malus.

Apfelbaum, japanischer; s. Pyrus japonica.

Apfelbaum, Kirsch-Apfelbaum; s. Pyrus baccata.

Apfelbaum, taheitischer; s. Spondias dulcis.

Apfelbaum, virginischer; s. Pyrus coronaria.

Apfelbirn; eine ganz runde Herbstbirne, 2½ bis 3 Zoll hoch und eben so breit. Da sie wegen ihrer runden Gestalt ihre gröſste Wölbung in der Mitte hat, so rundet sie sich gegen die Blume zirkelförmig zu, macht jedoch für die Blume eine kleine Fläche, in welcher sie in einer ziemlichen Vertiefung sitzt, und bisweilen einige Erhöhungen um sich hat. Gegen den Stiel aber nimmt die Wölbung zwar etwas weniges mehr ab, endigt sich aber doch noch ziemlich rund. Der Stiel ist 1 Zoll lang, stark und holzig. Die Schale wird bei der Reife gelb und auf der Sonnenseite roth und ist mit sehr vielen grauen Puncten bestreuet. Das Fleisch ist weiſs, um das Kernhaus sandig, brüchig, süſssaftig und von angenehmem Geschmacke. — Sie reift in der Mitte Octobers und dauret durch den November. Sie ist nicht nur zum frischen Genusse gut, sondern auch und hauptsächlich in der Wirthschaft zu verschiedenen Absichten zu benutzen — *Sickler Christ.*

Apfel-Branntwein. Alle abgefallene, wurmstichige, halbfaule Äpfel, sie mögen reif oder unreif seyn, sogar die Schalen derselben, so wie auch die sauren, herben Holzäpfel, geben, wenn sie zuvor der Gährung unterworfen werden, durch die Destillation, Branntwein. Man schüttet dieses Obst auf einen Haufen, setzt es einige Tage der freien Luft aus, zerstampft es sodann, und verdünnt diese Masse mit kochendem Waſſer zu einem Brey. Ist dieser Brey bis zur Milchwärme abgekühlt, so setzt man ihm eine verhältniſsmäſsige Menge Hefen zu, bedeckt den Möschbottich und läſst die Masse gähren, worauf sie

alsdann nach beendigter Gährung in die Blase gebracht und destillirt wird. Das Destillat (Läuter) ist indessen noch mit vielem Phlegma verbunden, und muſs deshalb einer nochmaligen Destillation unterworfen werden, um wirklichen Branntwein zu erhalten, der schwächer oder stärker ist, je nachdem man viel oder wenig abdestillirt hat. Vortheilhafter ist es noch, die Äpfel nicht allein zu Branntewein zu verwenden, sondern sie mit einem Drittheile oder mit der Hälfte Getreideschrot zu vermischen, dem man noch etwas geschrotenes Gerstenmalz zusetzt. Man erhält durch dies Verfahren, welches dem bei der Getreide-Branntеweinbrennerei ganz gleich ist, mehrern und besser schmeckenden Branntewein.

Apfel-Essig. Um aus Äpfeln Essig zu erhalten, zermalmt man sie (und zwar am vortheilhaftesten die verfaulten; denn nach *Christ's* Erfahrungen geben $2\frac{1}{2}$ Malter faules Obst, $1\frac{1}{2}$ Ohm reinen Most, dagegen $3\frac{1}{2}$ Malter ungefaultes Obst nur einen Ohm Most, welcher überdies auch später in Gährung geht, als ersterer) auf die gewöhnliche Weise; keltert sie, bringt den Most in Fässer und diese an einen warmen Ort. Das Spundloch wird nur leicht bedeckt. Ist die Gährung, die durch den Zusatz eines Gährungsmittels oder einer Essigmutter befördert wird, vollendet, so verspündet man die Fässer, bringt sie in eine Kammer, und läſst sie auf einem Lager ruhn. Es kommt bei der Gährung alles auf den gehörigen Grad der Temperatur an, der 20 Grad Reaumur seyn muſs. Bei einer gröſsern Wärme werden die geistigen Theile verflüchtigt, bei einer geringern wird die Gährung verzögert. — Auch aus dem Apfel-Wein oder Cyder läſst sich durch Gährung ein sehr guter Obst-Essig gewinnen; vergl. die Artikel: Pyrus Malus, und Essig.

Apfel-Mus; ein dicker Saft, der aus geschälten Äpfeln, mit dem Zusatze von Butter, Zucker, Wein oder Wasser und Zimmt gekocht, in verdeckten Geschirren aufbewahrt, und als Beiessen z. B. zu Braten genossen wird. Vergl. Art. Pyrus Malus.

Apfel-Quitte; Cydonia maliforma; FRANZÖS. Coignasse mâle; ENGL. Apple-Quince. Diese Art Quitten — Pyrus Cydonia — hat den Namen von ih-

rer Ähnlichkeit mit der Apfelform erhalten. Sie mifst in der Höhe $2\frac{1}{2}$, in der Breite $2\frac{3}{4}$ Zoll. Diese ihre gröfste Breite hat sie unten bei dem Stiel, und nimmt gegen die Blume gar unmerklich ab. Die Blume steht in einer tiefen und schlüsselförmigen weiten Einsenkung, und anstatt der Blumenblätter oder Kelchausschnitte bei Äpfeln und Birnen hat sie 5 grüne, schmale und scharf gezähnte Blättchen, die im Liegen braun werden. Sie hat fast gar keinen Stiel und keine Stielhöhle, sondern ist unten ganz platt und scheint unmittelbar am Zweige angewachsen zu seyn. — Ihre Schale ist bei der Reife gelb im höchsten Grade, und zwar durchaus gleich gelb, und ist dieselbe mit einer zarten Wolle dicht allenthalben überzogen. — Ihr äufserlicher Geruch ist durchdringend und angenehm, und eben den Parfüm behalt auch das Fleisch, das gelb, fest und steinicht ist und sehr trocken zu seyn scheint, aber wenn es zur Gewinnung des Saftes gerieben wird, so zeigt sich doch eine grofse Saftmenge. Das Kernhaus hat grofse Kammern, deren Wände nicht so pergamentartig sind, wie bei Äpfeln und Birnen, sondern fleischiger, und oft eine grofse Menge Kerne, oft über 20, enthalten, die unförmlich sind. Die Kerne haben bekanntlich einen starken Schleim um sich. Die Früchte können zu ihrer Zeitigung am Baume hängen bleiben, bis es zu frieren anfängt. Sie halten sich alsdenn bis zu Weihnachten.

Apfel Rose; s. Rosa villosa.

Apfel-Sine; s. Citrus aurant. Sin.

Apfel-Sirup. Man bereitet ihn im freyen Feuer, oder auch im Marienbade. Im ersten Falle schält man die Äpfel, schneidet sie klein und kocht sie mit ein wenig Wasser zu einer klaren Marmelade (s. DIES. ART.). Diese wird, um den Saft zu gewinnen, durch ein feines Sieb getrieben. Dann siedet man auf ein jedes Pfund Saft ein Pfund Zucker, so lange bis er spinnt, thut sodann den Saft hinzu, läfst das Ganze zu einem Sirup von gehöriger Consistenz einkochen und bewahrt ihn in Gläsern. Im 2ten Falle schält man die Äpfel ebenfalls, schneidet sie klein, thut sie mit gleichen Theilen fein gepulverten Zucker und einigen Löffeln voll Wasser in einen neuen Topf, bedeckt diesen genau und verklebt den Deckel in allen

Öffnungen. Sodann wird der Topf in ein mit Wasser angefülltes Gefäfs auf's Feuer gesetzt; man läfst die Äpfel einige Stunden kochen, nimmt dann den Topf aus dem Wasser, öffnet ihn, drückt den Saft von einer halben Citrone ein, deckt ihn wieder zu, und läfst die Masse, ohne sie umzurühren, abkühlen, wo sich denn das Schäumige zu Boden setzt. Das Klare wird nun in Gläser gegossen und aufbewahrt. — In Gegenden, wo es viele Äpfel giebt, z. B. am Nieder-Rhein, wird dieser sehr wohlschmeckende Sirup in grofsen Quantitäten verfertigt und in der Haushaltung benützt.

Apfel-Wein; s. Cyder.

Apfel-Zucker. Dafs man bereits lange Zucker aus Äpfeln zu gewinnen versuchte, beweisen die in der Literatur unter Nr. 7173 und 7174 angeführten Abhandlungen. Bekanntlich wurde auch der Apfel-Zucker in der Normandie, vorzüglich zu Rouen, sehr häufig bereitet. Indessen beschäftigten sich nur gewisse Häuser mit diesem Geschäfte und lieferten den bereiteten Zucker vorzüglich nur an die Confitüristen. Zum allgemeinen Gebrauche konnte dieser Zucker nicht gelangen, indem man bei Bereitung desselben sich der neuen Raffinirungs-Methoden nicht bediente, und deshalb ein schlechtes Produkt erhielt. Denn, wiewohl der Zuckerstoff in dem Safte der Äpfel in sehr reichlicher, ja in gröfserer Menge, als selbst in dem Safte des Zuckerrohrs enthalten ist, so ist dieser Stoff in dem Apfelsafte durch einen weit gröfsern Antheil von Hefen gebunden, als in dem Safte des Zukkerrohrs, und es kommt bei der Darstellung des Zukkers aus dem Apfelsafte alles auf die Entfernung der hefigen Theile an. *Cossigny* lehrte im Jahr 1803 ein verbessertes Verfahren, um einen bessern Zucker aus dem Apfelsafte zu gewinnen — Liter. Nr. 7175. Nachdem nämlich der Saft aus den Äpfeln geprefst worden, so vermischt man damit sehr fein gestofsenen Kalkstaub durch ein Sieb; hierdurch wird der Saft von seinen hefigen Theilen befreiet und hell. Sobald sich der Kalkstaub gesetzt hat, giefst man den Saft in kupferne Kessel und bringt ihn auf's Feuer, um ihm keine Zeit zu lassen, in Gährung überzugehen. Der über dem Feuer befindliche Saft mufs nur mit

gröfster Sorgfalt geschäumt werden; doch darf man sich hierzu keiner eisernen Geschirre bedienen, weil sonst die im Safte befindliche, durch die Hitze noch mehr verstärkte Säure das Metall angreifen, etwas davon auflösen und nicht nur den Zucker und Sirup schwärzen, sondern ihnen auch einen eisenartigen Geschmack mittheilen würde. Ist der Saft etwas eingekocht, so giefst man eine kleine Portion Kalkwasser hinzu, wodurch bewirkt wird, dafs es sich mit den hefigen Theilen vermischt und solche über sich steigend macht; nur muſs die Portion des hinzugegossenen Kalkwassers gering seyn, weil durch eine zu grofse Quantität der Zucker selbst angegriffen würde. Ist der Sirup bis zu dem Grade eingekocht, dafs die Krystallisation des Zuckers geschehen kann, so schüttet man ihn in Formen von gebrannter Erde oder Holz, und lasse ihn abkühlen. Zu stark darf er nicht eingekocht werden, weil er noch immer hefige Theile enthält, die, durch das zu starke Einkochen des Saftes einander zu nahe gebracht, die Krystallisation des Zuckers erschweren würden. Ist nun der Zucker wirklich krystallisirt, so läfst man den Sirup, der sich in der Form befindet, ablaufen, kocht ihn zum 2ten und 3ten Male wie das erste Mal, um auf diese Weise wieder Zucker abzuziehn; das übrig bleibende Zuckerwasser aber, welches keine Krystallisation mehr zuläfst, läfst sich mit dem Schaume und mit dem Wasser vermischen, und nachdem solches in Gährung übergegangen, liefse es sich zur Gewinnung eines Zuckerbrannteweins durch Destillation benutzen. Wiewol dies Verfahren, Apfel-Zucker zu bereiten, einfach und in jeder Haushaltung ohne viele Umstände nachzuahmen wäre, so behält doch der Apfel-Zucker eine schmutzigbraune Farbe; übrigens ist er, seiner Süfsigkeit wegen, sehr brauchbar. — Herr *Dubuc* zu Rouen theilte noch ein anderes Verfahren zur Gewinnung des Apfel-Zuckers mit. — S. Liter. Nr. 7177.

Apfenbeere; s. Empetrum nigrum.

Apft; s. Apium.

Aphanes arvensis; s. Alchemilla aphanes.

Aphodill; s. Asphodelus.

Aphrogala. Unter diesem Namen erwähnt *Galen* einer gewissen Milchspeise, die, wie *Nonnius* vermuthet, zu Schaum geschlagene Milch war.

Aphyllantes, Linn. Es gehört dies Pflanzen-Geschlecht zur ersten Ordnung der 6ten Classe, Hexandria, Monogynia.

APHYLLANTES MONSPELIENSIS, Linn. (*Caryophyllus coeruleus monspeliensium — Bauhin; Morison hist.* 2. *p.* 562. *t.* 25. *fig.* 12.); DEUTSCH: *zarte Nelkenlilie*; *Blattlose*; *blaue Binsennelke*; HOLL. *Bies-Anjelier*, ENGL. *the Aphyllantes*, *or blue Montpellier pink*; FRANZOS. *Jonciole*; *aphyllante de Montpellier*; *petit oeillet bleu de Montpellier.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. II. P. I. p. 63.

Diese kleine, sich durch ihre blauen, Nelkenartigen Blumen empfehlende, im südlichen Frankreich, in gebirgichten, steinigen Gegenden wachsende Pflanze hat einen etwas scharfen Geschmack. Man benutzt sie in den Gegenden, wo sie wächst, zur Einwickelung der Käse, welche dadurch einen angenehmen Geschmack bekommen sollen.

Aphyteia, Linn. Dies Pflanzen-Geschlecht gehört zur ersten Ordnung der 16ten Classe, Monadelphia, Triandria.

APHYTEIA HYDNORA, Linn. (*Hydnora Africana — Thunberg*; DEUTSCH: *afrikanische Pilzmalve*; *die Schmarotzerblume*; FRANZÖS. *l'Aphytée parasite.*

Linné Spec. pl. ed. Willden. Tom. III. P. I. p. 584.

Diese sonderbare Schmarotzerpflanze — welche *Thunberg* anfangs zu den Erdschwämmen rechnete, und sie zwischen den *Linnéischen* Gattungen Clavaria und Lycoperdon ordnete — wächst auf dem Cap an der Wurzel der Mauritanischen Euphorbie — Euphorbia mauritanica, *Linn.* — auch an den Stämmen einiger Cactus-Arten. — Dieses mit einer eckigen, kriechenden, Fingerdicken, inwendig rothen, äufserlich dunkelbraunen Wurzel versehene Gewächs hat weder Stengel noch Blätter, sondern besteht aus einem Kelche, welcher die Blume in sich schliefst.

Diese liegt auf der Oberfläche der Erde und besteht aus drei herzförmigen, länglichen, fleischigen, schneeweifsen, einen Zoll langen Blumenblättern. Ihre drei zusammengewachsenen Staubfäden unterstützen drei herzförmige, fleischige, glatte, bleichrothe Staubbeutel, die einen feinen Saamenstaub enthalten. Das Staubgefäfs ist unter den Staubfäden befindlich und besteht aus einem dicken, sehr kurzen Staubwege, der mit einer weifsen, dreieckigen Narbe gekrönt ist, und auf einem fleischigen, weifsen, dreieckigen, beinahe unterhalb des Kelchs gelegenem Fruchtknoten ruht. Nach der Blüthenzeit fallen die 3 gespaltenen Theile des Blumenkelches ab, die Frucht vergröfsert sich, nimmt eine kugelrunde Gestalt an, und wird zu einer einfächrigen Beere, von der Gröfse eines Apfels, welche unter einer Schale in einem zarten Marke viele kleine Saamen enthält. Sowol die Blüthe, als die reife Frucht haben einen nicht unangenehmen Geruch. Wird die Frucht ganz reif, so löset sich der Fruchtknoten rings herum, und fällt ab, so dafs die Saamen blofs liegen. — Die Wiesel und Füchse fressen die Frucht gern; jedoch dient sie auch den Hottentotten zur Speise, und wird von ihnen, nach abgenommener Schale, roh, oder auch unter Asche gebraten, genossen — *Thunberg* Voyages au Japon; ed. de *Lamark.* Tom. II. p. 176.

Api-Apfel; *Apia-Apfel*; kleine, einfache, welsche Api; Jungfern-Apfel; Bollen- oder Trauben-Apfel. (UM WIEN: Pantafert); FRANZ. Pomme d'Api; Pomme d'Apis rouge; le petit Api. — Einer der kenntlichsten Äpfel, der deswegen seinen Namen vom grauen Alterthum unverfälscht erhalten hat. Er soll aus Italien abstammen. — Es ist dieses unstreitig die kleinste Apfelart unter dem Tafelobst, aber nicht ohne anderweitige Verdienste. Zu seiner ungeheuren Fruchtbarkeit, da er sich in Büscheln, wie Zwiebelgebund voll hängt, dafs man oft für Früchte kein Laub sieht, kommt seine Haltbarkeit durch den ganzen Sommer, wobei seine Festigkeit und Saftfülle ungemein erquickend ist. Zudem ist er sehr dauerhaft, und wenn auf dem Obstlager alle Äpfel erfroren sind, so wird man den Api noch unversehrt finden. Seine Form ist sehr platt. — Er hat in der

Breite nicht mehr als $1\frac{3}{4}$ Zoll und in der Höhe $1\frac{1}{4}$ Zoll. Die kleine Blume sitzt in einer engen, ziemlich tiefen Einsenkung, und ist mit Rippchen umgeben, die dem ohnehin schönen Apfel ein hübsches Ansehen geben. Der Stiel ragt nicht über seine geräumige und tiefe Höhle hervor. — Die Schale ist sehr fein, glänzend, grünlich blafsgelb und auf der Sonnenseite überaus schön blutroth, wie lackirt. — Das Fleisch ist schneeweifs, sehr fein, krachend hart, vollsaftig und von einem rosenartigen Geschmacke, zumal, wenn man den Apfel mit der Schale ist. Er reift im December und hält sich bis in den Herbst — *Quintinye* — *Duhamel* — *Christ.*

Apia-Apfel, Apipfel, grofser; doppelter Api, Rosenapi; Rubinapfel; FRANZ. Api grand; la pomme-rose — *Quintinye*; gros Api — *Duhamel.* — Ein, dem kleinen Api vollkommen ähnlicher Apfel, nur dafs er gröfser ist, auch seine Güte nicht hat. Er ist sehr platt gebaut, und hat $2\frac{1}{4}$ Zoll Breite, und $1\frac{1}{2}$ Zoll Höhe. Die lange, spitzblättrige Blume sitzt in einer tiefen Einsenkung, mit Rippchen umgeben, die sich oft auf der Fläche der Frucht spüren lassen. Der Stiel sitzt in einer ausgeschweiften, tiefen Höhle, die mit feinem Rost bekleidet ist, der sich bis über die Stielwölbung verbreitet. Die Schale ist bei der Reife citronengelb und auf der Sonnenseite schön blutroth, doch nicht so stark, als wie bei dem kleinen Api. Die Puncte sind bräunlich, sehr fein und weitläuftig vertheilt. Das Fleisch ist weifs, sehr fein, voll Saft, und von einem süfssäuerlichen Geschmacke, doch ohne Gewürz. Die Reifzeit der Frucht und ihre Haltbarkeit ist fast wie die des vorigen — *Christ.*

Apios; s. Glycine Apios.

Apium, Linn.; DEUTSCH: Eppich. Der Name eines Pflanzen-Geschlechts, welches zur 2ten Ordnung der 5ten Classe, Pentandria, Digynia gehört.

1. *Apium* GRAVEOLENS, *Linn.* (*Apium palustre*, s. *Apium officinarum* — *Bauhin*; *Seseli graveolens* — *Scopoli*; *Sium Apium* — *Roth*); DEUTSCH: *Sellerie-Eppich*; *starkriechende Äppich* (*Appich*; *Eppe*; *Epte*; *Hepfen*); *gemeine Eppich*; *wilde Eppich*; *Bauerneppich*; *Wasseräppich*; *Was-*

serpetersilie; *starkriechende Petersilie*; *wilde Zellerie*; *Zeller*; *Zellerch*; *Äppichmerk*; *Wassermerk*; *Wassermorellen*; *starkriechender Peterlein*; HOLL. *Sterkruikend Eppe*; *Eppe*; *Moeras-Eppe*; *wilde Seldrie*; *Joussrouwmerk*; DÄN. *Vandmerke*; *Vandpersille*; SCHWED. *vildväxande Celleri*; ENGL. *the smellage*; FRANZ. *l'ache vulgaire*; *le celerie non cultivé*; *le persil des marais*; ITAL. *appio*; *appio palustra*; *appioriso*; *riso*; SPAN. *apio de olor pesado*; *apio palustre*, *ó acuatico*; *perejil de agua*; PORTUG. *aipo*; *apio*; BÖHM. *Apich*; *Mirik*; POLN. *Opich.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. I. P. II. p. 1475.

Blackwell. Herb tab. 443.

Kniphoff Cent. 5. *tab.* 14.

Der Sellerie-Eppich wächst hin und wieder in Deutschland und in mehrern Gegenden des südlichen Europa an feuchten Stellen wild. Daſs der Garten-Sellerie (Apium dulce; Apium Italorum) vom wilden Sellerie herstamme, und eine, einzig und allein durch die Cultur veredelte Varietät derselben sey, wird fast allgemein angenommen, wiewol *Miller* ihn für eine besondere Art hält. Die Erfahrung lehrt indessen, daſs es bei der Cultur des Garten-Sellerie vorzüglich auf einen guten, fetten und wohlgedüngten Boden ankomme, und daſs die Pflänzchen aus dem, von den besten Knollen gewonnenen Saamen, in einen magern Boden ausgesäet, nachher in einen schlechten Boden verpflanzt, klein und unschmackhaft bleiben. Beide Spielarten haben eine 2jährige Wurzel; die des wilden ist bei weitem nicht so groſs und rund, wie die des cultivirten; aber doch dick, ästig, mit Fasern besetzt, und enthält beim Durchschneiden einen gelblichen Saft. Der Geruch ist streng widerlich; ihr bitterer, etwas scharfer Geschmack verliert sich beim Trocknen, und wird süſslich. Man will schädliche Wirkungen nach ihrem Genusse bemerkt haben; dennoch wird sie in einigen Gegenden, z. B. in Wisbaden, von armen Leuten in Suppen gegessen — *Murray*.

Der zahme oder Garten-Sellerie ist, wie man vermuthet, erst gegen das Ende des 17ten Jahrhunderts aus Italien nach Frankreich, und von dort

nach Deutschland gekommen. *Hefs* beschreibt ihn 1690 als eine neue Gartenpflanze. Dem Äufsern nach kommt er fast gänzlich mit dem wilden überein, aufser dafs die Wurzel, durch die Cultur, nach und nach eine rundere Form, und einen mildern, gewürzhaften, den meisten Personen angenehmen Geschmack erhalten hat. Man zieht gemeiniglich 2 Arten:

a. *Apium dulce latifolium*; DEUTSCH: *der weifse oder breitblättrige Sellerie*; *der italiänische Cellerie*; *der Kraut Sellerie*; HOLL. *Brabantsche Seldrie*; DÄN. *Topsellerie*; SCHWED. *Toppselleri*; ENGL. *the italian or upright celery*; FRANZ. *le celeri long ou tendre.*

Die zahlreichen Blätter sind langgestielt. Die Wurzel ist spindelförmig, ästig, übrigens zum Küchen-Gebrauch weniger brauchbar. Man zieht diese Spielart vorzüglich wegen der Herzblätter, deren man sich, so wie der Keime, zu Salat und zu Kräutersuppen bedient.

b. *Apium rapaceum*; DEUTSCH: *der Knoll-Sellerie*; *Selleriknollen*; *Selleriwurzeln*; *Kohlrabi-Selleri*; *Selleriak*; HOLL. *Selderiewortel*; *Seldriak*. DÄN. *Rodsellerie*; *Knollsellerie*; *Selleriak*; SCHWED. *Knollselleri*; *Krållselleri*; ENGL. *the celleriak*; FRANZ. *le celeri à grosses racines*; *le céleri à navets.*

Er hat kurzgestielte Blätter und eine grofse knollige Wurzel. Diese Art theilt *Reichardt* wieder in 3 Arten ein:

aa. *der röthliche Sellerie*; die Wurzeln haben inwendig Streifen.

bb. *der Stauden-Sellerie*; er ist inwendig weifs, und hat viele Herzkeimchen, die zu Salat benutzt werden.

cc. *der Knollen-* oder *Kohlrabi-Sellerie*, dessen Wurzeln so rund und grofs werden, dafs sie, wenn man von ihnen die Zasern abputzt, dem Kohlrabi über der Erde an Gröfse gleich kommen.

Man säet den Saamen beider Arten gemeiniglich im März, auf ein Mistbeet, seltner im Freien, versetzt

sie nachher auf ein gut gedüngtes, lockeres Gartenland, einen Fuſs weit von einander, behackt und behäufelt sie nach einiger Zeit, und gräbt in der Mitte Octobers die Knollen aus, die man im Keller, mit Sand bedeckt, zum Gebrauche aufbewahrt. — Die in Scheiben geschnittenen Knollen werden häufig benutzt, vorzüglich als eine treffliche Würze an Fleisch- und Gemüs-Suppen, so wie an mehrern Fleischspeisen. Häufig werden die in Scheiben geschnittenen, vorher gekochten Knollen, mit Öl, Essig und Pfeffer bereitet, als Salat verspeiset; manche ziehn indessen den schwerverdaulichen von rohen Sellerie mit kleingeschnittenem Häring und mit Zwiebeln bereiteten Salat vor. Liebhaber des Sellerie's genieſsen auch den in Scheiben geschnittenen Sellerie in Bouillon, wie Gemüse gekocht, als Vorkost, oder auch mit Sahne, Mehl, oder geriebenem Brote, Zucker und Eyern bereitet; die groſsern Sellerieknollen ausgehöhlt, mit einer beliebigen Farce gefüllt, bald als Frittüre, in Butter gebacken, bald in einer Braise gahr gekocht. Auch lehrt die Kochkunst die Bereitung eines Compotts aus Sellerie; so wie sich auch ein Sellerie Gefrornes bereiten läſst. Durch Kochen im Wasserbade mit starkem Bouillon wird auch aus den Sellerie-Knollen eine Essenz bereitet, deren man sich sehr vortheilhaft bedient, um Suppen und andern Speisen den Sellerie-Geschmack mitzutheilen. — Aus dem Saamen des Sellerie wird durch mehrere Tage hindurch fortgesetztes gelindes Kochen mit Brauntewein, der mit beliebigem Zucker versetzt wird, ein Ratafia verfertigt u. s. w. — Endlich verdient noch bemerkt zu werden, daſs man sogar die Selleriewurzeln zu einem Kaffee-Surrogat empfohlen und benutzt hat. Zu dem Ende werden die in kleinen Stücken zerschnittenen, dann getrockneten und gelinde gerösteten Selleriewurzeln mit dem 3ten Theile Kaffeebohnenpulver vermengt, und davon ein Getränk gekocht, welches zwar nicht unangenehm, doch etwas säuerlich schmecken soll, und wol schwerlich Beifall finden mögte. — Sowol die Wurzeln, als auch das Kraut und der Saamen des Garten Sellerie waren ehemals officinell. Der Wurzel schrieb man harntreibende, auflösende, sogar den Geschlechts-

trieb aufreizende Kräfte zu. Der Saamen ist scharf und enthält ein hitziges ätherisches Öl in geringer Menge. — Dafs der Sellerie sehr blähend, und allen Nervenschwachen und an Nervenzufällen leidenden Personen nachtheilig sey, wird von mehrern ältern und neuern Diätetikern, z. B. *Linné* — Mater. med. Edit. 4. p. 98 — wol nicht ohne Grund behauptet. Überhaupt thut man besser, sich des Sellerie's blofs zur Würze mehrerer Speisen zu bedienen, als ihn in gröfsern Quantitäten, besonders oft, zu geniefsen.

2. *Apium petroselinum*, *Linn.* (*Apium hortense*, *Petroselinum vulgo* — *Bauhin*); DEUTSCH: *Petersilien-Eppich*; *die Petersilie*; *gemeine Petersilie*; *Peterchen*; *Peterlein*; *Peterling*; *Garten-Äppich*; IN NIEDERSACHSEN; *Silk*; HOLL. *Peterselie*; DÄN. *Petersille*; SCHWED. *Persilja*; *Petersilja*; ENGL. *the common parsley*; FRANZ. *le persil*; *le persil de jardin*; *le persil commun*; ITAL. *petroselino*; *appio ortense*; *appio volgare detto prezzemolo*; *petrosemolo*; *petrosello*; *petrosillo*; SPAN. *Perejil*; PORTUG. *Perexil*; *salsa*; RUSS. *Petruschka*; POLN. *Pietruszka*; BÖHM. *Petruzel*.
Linné l. c. p. 1475.
Blackwell tab. 172. *a.*

Die Petersilie ist zwar jetzt bei uns ganz einheimisch geworden, wächst aber ursprünglich nur in Sardinien und Sicilien an Quellen und Bächen wild. Durch die Cultur sind mehrere Spielarten entstanden:

a. *Apium hortense*; *petroselinum vulgare*; DEUTSCH: *die gemeine Petersilie*; *die glatte oder schlichte Krautpetersilie*; HOLL. *gemeene, gladde Peterselie*; DÄN. *Toppersillen*; SCHWED. *Bladdpersilja*; ENGL. *the common parsley, whith flat leaves*; FRANZ. *le persil commun*. Diese Art wird in den Gärten, des Krautes wegen, gezogen. Eine Spielart derselben ist wiederum: die krause Krautpetersilie, Apium s. petroselinum crispum; HOLL. *Krullpeterselie*; DÄN. *Krusade Toppersillan*; SCHWED. *Kruspersilja*; ENGL. *the curled parsley*; FRANZÖS. *le persil frisé*. Diese Spielart verdient deshalb insbesondere vor der, mit schlichten Blättern, den

den Vorzug, weil sie nicht so leicht, wie diese, mit der Hunds-Petersilie, oder dem kleinen Schierling — Aethusa Cynapium — verwechselt werden kann, als welche Pflanze, wie Unkraut, sehr häufig unter der Petersilie wächst. Die Hunds-Petersilie hat übrigens doppelte, oder dreifach gefiederte, längliche, 2 — 3 und mehrmal eingeschnittene, glatte, und auf beiden Flächen glänzend grüne Blättchen, die, beim Zerreiben, einen widrigen, knoblauchartigen Geruch von sich geben. — Vom Schierling — Conium maculatum — unterscheidet man die Petersilie so: daſs letztere, doppelt gefiederte, der Schierling hingegen dreifach gefiederte Blätter hat, und, wenn er einen Stengel bekommt, so hat selbiger braune, röthliche Flecken und ist glatt. Die Petersilie hat im ersten Jahre keilförmige, dreispaltige, ziemlich stumpfe, die vom 2ten Jahre aber hat gleich breite, in gleichbreite Querstücke zerschnittene Blättchen. Beim Schierling bestehn die 3fach gefiederten Blätter aus lanzenförmigen, gezähnten, glatten, hellgrünen Blättern (allein die im Schatten stehenden Pflanzen haben dunkelgrüne Blätter); beim Zerreiben riechen sie ekel und widrig.

b. APIUM HORTENSE LATIFOLIUM, *maxima, crassissima, suavi et eduli radice*; DEUTSCH: *die Wurzel-Petersilie; die Petersilienwurzeln*; HOLL. *Wortel-Peterselie*; DÄN. *Rodpersille*; *Persille-rötter*; SCHWED. *Rotpersilja*; ENGL. *the larged rooted pursley*; FRANZ. *le gros persil*; *le persil d'Angleterre*. Miller hält sie für eine eigene Art. Man zieht sie der Wurzeln wegen.

Die Wurzel der Petersilie ist zweijährig, und wird nach Beschaffenheit des Bodens bald dicker, bald dünner. Im ersten Jahre treibt sie nur Blätter, welche gestielt, ästig, gefiedert und deren glänzende Blättchen eingekerbt sind. Im 2ten Jahre erhebt sich aus der Mitte des Blätterbusches ein ästiger, in Zweige getheilter, 2 — 3 Fuſs hoher Stengel, der mit ähnlichen, nur kleinern Blättern, wie die Wurzelblätter,

besetzt ist. Von dem Kraute der Petersilie, welches einen sehr angenehmen, gewürzhaften Geruch und Geschmack hat (der jedoch durch das Trocknen ganz verloren geht) und welches man sich im Winter dadurch zu verschaffen sucht, dafs man im Spätherbste mehrere kleine Wurzeln in einen mit Erde angefullten Kasten setzt, den man an einem frostfreien Orte hinstellt — wird in der Küche ein sehr allgemeiner Gebrauch gemacht. Man thut nämlich die grünen Blätter zerhackt und angekocht an mehrern Suppen, Gemüsen, Fleisch und Fischspeisen, an Brühen u. s. w. Auch dient das in Butter ausgebackene Petersilienkraut zur Verzierung mehrerer Speisen, z. B. der Frittüren. — Manche Personen geniefsen kleingehackte rohe Petersilie auf Butterbrot gestreuet. — Man pflegt auch das fein gehackte Petersilienkraut mit geschmolzener Butter zu vermischen, und dieses Gemengsel erkaltet, nachdem man den Saft rein hat ablaufen lassen, in andere Geschirre zu thun, und zum beliebigen Küchengebrauche aufzubewahren. — Die Petersilienwurzeln sind lang, von gelblich weifser Farbe, mit vielen kleinen Fasern besetzt, enthalten einen dunkeln Kern von besonderer Süfsigkeit, vielem Zuckerstoff — (*Marggraf* stellte aus dem ausgeprefsten Safte einen Zucker dar) — und haben einen angenehmen, eigenthümlichen, süfslich-pikanten Geschmack. Auch diese werden, gemeiniglich zerschnitten, an Fleischsuppen gekocht, und dienen gleichfalls, um mehrern Fleisch-Zubereitungen, z. B. den Fricassées, einen angenehmen Geschmack mitzutheilen. Seltener werden die Petersilienwurzeln allein als Gemüse genossen; zwischendurch jedoch mit Pastinakwurzeln gemischt, verspeiset. Auch pflegt man auch wol die gekochten Petersilienwurzeln mit Mehl bestreuet, in Schmalz zu backen. Kraut und Saamen der Petersilie sind officinell. Das Kraut wird äufserlich als Hausmittel zur Vertheilung der Milch in den Brüsten säugender Mütter, nach dem Entwohnen der Kinder mit Nutzen gebraucht. — Das aus den Blättern, besser noch aus dem Saamen, destillirte Wasser wird unter dem Namen Aqua Petroselini als ein gewöhnliches Vehikel diuretischer Mixturen gebraucht. — In diätetischer Hinsicht

scheint sich die Petersilie eben nicht zu empfehlen. Kraut und Wurzeln sollen sehr stark auf das Nervensystem einwirken, sogar Rückfälle der Epilepsie veranlafst haben. S. Literat. Nr. 2733, 2735 und 2737. vergl. *Murray* App. medicam. Vol. I. edit. altera. pag. 432. Man widerräth daher hysterischen Personen wenigstens ihren zu häufigen Genufs. — Die harntreibende Kraft der gekochten Petersilienwurzeln ist indessen zu bezweifeln, wiewohl manche Diätetiker ihren häufigen Genuls deshalb den Personen, die an Schwäche der Harnwege leiden, untersagen. Auch schrieb man der Petersilie eröffnende, Blutreinigende Kräfte zu. Die zweijährigen Wurzeln stehn deshalb schon nicht im besten Rufe, weil vor etwa 50 Jahren die Ärzte zu Nürnberg, woselbst diese Wurzeln in grofser Menge als Gemüse genossen werden, davon die Entstehung einer damals häufig dort statt findenden Krankheit, die in einer Art Delirium bestand, ableiteten — s. Allgem. Hallische Literat. Zeit. 1793. Bd. I. S 313. — Den Vögeln ist Saame, Kraut und Wurzel der Petersilie, so wie auch des Sellerie's Gift. — Mit der Wurzel des Schierlings können die Petersilienwurzeln wohl nur von ganz unkundigen Personen verwechselt werden. — Noch verdient bemerkt zu werden, dafs unter dem Apium der Alten unsere Petersilie zu verstehen sey — Liter. Nr. 2733. — Die Alten bedienten sich bereits des Petersilienkrauts häufig zur Würzung mehrerer Speisen. *Galen* — de alim. fac. lib. 2. c. 52 — nennt die Petersilie ein sehr gebräuchliches, wohlschmekkendes und dem Magen wohlthätiges Gewürz. Vergl. *Plinii* hist. nat. lib. 20. c. 11. — *Apicius* — de arte coquinar. l. 3. c. 2. — lehrt die Zubereitung einer gewürzhaften Brühe, deren Hauptbestandtheil das Kraut der Petersilie nebst ihrer Wurzel ausmacht. Man pflegte übrigens häufig das Petersilienkraut mit Essig, Salz und Garum zu geniefsen, auch den Lactuk-Salat damit zu vermengen. — Unter dem Namen: Macedonische Petersilie verstehn mehrere Schriftsteller: Bubon macedonicum. —

Dafs das Apium decumbens, Banks, welches *J. R. Forster* — Bemerkungen auf seiner Reise um die Welt. Berlin, 1783. S. 145. — auf der westli-

chen Küste des Feuerlandes fand, und als ein bewährtes Mittel wider den Scorbut empfahl, der wilde Eppich, Apium graveolens, sey, vermuthet *Murray.* — *La Billardière* — Reisen in die Südsee. Th. I. S. 117 fand im Hafen Dentrecasteaux, an den Seeufern, ein Apium, welches er unter dem Namen: Apium prostratum, als eine neue Art festsetzte. Die Ähnlichkeit dieser Art mit den bekannten desselben Geschlechts, liefs es als ein gutes Nahrungsmittel vermuthen, und die Erwartung wurde nicht getäuscht; — es wurde in Menge an Bord genommen. — Das Apium graveolens, *Linn.* fand *Forster* in Menge an den Gestaden von Neu-Seeland, so wie auf der Osterinsel wild wachsend; bemerkte aber nicht, dafs die Einwohner davon Gebrauch machten.

Apocynum, *Linn.*; DEUTSCH: Hundswolle. Dies Pflanzengeschlecht, wovon es mehrere Gattungen giebt, gehört in die 2te Ordnung der 5ten Classe, Pentandria, Digynia.

APOCYNUM RETICULATUM, *Linn.* (*Olus crudum — Rumph Amb. V. p.* 75. *tab.* 40.); DEUTSCH: *netzblättriges Apocynum*; HOLL. *geaderte Hondsdód*; *het bittere of raauwe Moes*; FRANZ. *l'apocin des Indes.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. I. P. II. p. 1361.

Diese in Ostindien einheimische Pflanze hat einen, sich um nebenanstehende Körper windenden, perennirenden Stamm, der, so wie die eyförmigen, oben glänzenden, mit weifsen netzförmigen Adern durchzogenen Blätter, einen milchichten Saft enthält. — Die Indianer kochen die Blätter, als Gemüse, auch mit Fischen, und geniefsen solche gern, ungeachtet ihres bitterhaften Geschmacks. Sie halten sie für Magenstärkend.

Aponogeton. Linné ordnete dies Pflanzengeschlecht in die 3te Ordnung der 7ten Classe, Heptandria, Trigynia; von neuern Botanikern aber ist es in die 4te Ordnung der 11ten Classe, Dodecandria, Tetragynia, versetzt worden.

1. APONOGETON DISTACHYON, *Linné*; DEUTSCH: *zweijähriges Aponogeton*; ENGL. *the*

broad leav'd aponogeton; FRANZÖS. *l'aponoget à double épi.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. II. P. II. p. 928.

Dieses Zwiebelgewächs fand *Thunberg* in Bächen auf dem Cap. Die eyrund - lanzettförmigen, glatten Blätter ruhn auf sehr langen Stielen, nehmen ihren Ursprung aus der Wurzel, und schwimmen oben auf dem Wasser. — Die weifsen, aufrecht stehenden, wechselweise geordneten Blumen riechen sehr angenehm. — Die in Asche gebratenen Zwiebeln dieser Pflanze werden auf dem Cap häufig verspeiset.

2. *Aponogeton monastachyon, Linn.* (*Saururus natans*; *Parya Kelanga — Rheede hort. malab.* 11. *p.* 31. *tab.* 15.); DEUTSCH: *einähriges Aponogeton*; *der Schwimmer mit einer einfachen Ähre*; FRANZ. *l'aponoget à épi simple.*

Linné l. c. p. 927.

Roxburgh plants of the Coast of Coromandel. London. 1798. *Nr.* 4. *Tab.* 81.

Diese Gattung ist in Ostindien einheimisch. Sie ist perennirend, und wächst in Sümpfen, oft zwischen dem Reis. Aus der zwiebelartigen Wurzel gehn ein, auch mehrere schwache Stengel hervor, die oben mit einer einfachen Ähre gekrönt sind. — Die knollige Wurzel wird von den Indianern, wie Pataten zubereitet, genossen.

Aponikraut; s. Epilobium angustifolium.

Apostel. So nennen die Europäer folgende in Ceylon übliche Zubereitungsart des Hirschfleisches. Man schneidet nämlich das beste Fleisch vom Hirsch, besonders das aus den Keulen, läſst es in der Sonne schnell trocknen, legt es sodann auf ein kleines Kohlfeuer, klopft es zwischen zwei Steinen mürbe und verspeiset es mit etwas Salz zum Thee — *Wolf* Reise nach Ceylon. I. S. 121.

Apostemröhrlein; s. Leontodon Taraxacum.

Apothekencaffine; s. Cassine Paragua.

Apothekerbirn; s. gute Christenbirne.

Apothekergras; s. Triticum repens.

Apothekersteinhirse; s. Lithospermum offic.

Appel; s. Pyrus malus.

Appeldorel; *Appeldören*; s. Acer campestre.

Appelsine; s. Citrus aurant. Sinens.

Aprikose; s. Prunus armeniaca.

Aprikosen-Apfel; Zipliner. Ein im Schwarzburg-Rudolstädtischen bekannter und beliebter Apfel, der wegen seiner quittengelben Farbe der Aprikosenapfel heifst; von stark mittelmäfsiger Gröfse, 2½ Zoll hoch und eben so breit. Er gleicht sehr dem Gräfensteiner an Gestalt. Seine Blume ist wollig, mit tiefen Fältchen umgeben, in einer seichten, breiten Einsenkung, an deren Rande 5 Höcker stehn, davon die Frucht meist auf einer Seite höher, als auf der andern ist. Der Stiel ist kurz, dick und steht in einer zwar tiefen, aber engen scharfen Höhle, die mit schönen grünen Strahlen ausgemalt, oder mit grauem Rost tapezirt ist. Die Schale ist rein, glänzend, auf der Sonnenseite lachend roth und übrigens quittengelb. Der Puncte sind äufserst wenige, und man sieht nur etliche verlorne, kleine, schwarzgraue. — Das Fleisch ist weifs, etwas grobkörnig, sehr saftig, süfs und wohlschmeckend, doch ohne sonderlichen Parfüm, daher er fast mehr zu den Halbcalvillen gehört. Sein Kernhaus ist sehr weit, und stöfst fast bis an die Blume, so, dafs die vertrockneten Staubfäden auf dem Kernhause in der kurzen weiten Kelchröhre stehn. Die Frucht zeitigt im October, und hält sich bis Weihnachten — *Christ.*

Aprikosen-Pflaume, gelbe; Abricotée. Eine mittelmäfsig grofse rundliche Pflaume von 1 Zoll 3 Linien Höhe und etwas geringerer Dicke, mit einer zarten Furche und flach stehenden Stiel. Die Haut ist weifsgelblich mit einem starken Duft, etwas zäh, jedoch zart; das Fleich gelber und sehr zart, saftig, süfs und wohlschmeckend. Der Stein ist klein und löset sich gut vom Fleische. Seine Gestalt ähnelt dem Aprikosenstein. Die Frucht reift Mitte Septembers nach und nach bis October — *Christ* — *Duhamel.*

Aprikosen-Perdrigon; Morillen-Pflaume; Abricotée Perdrigon. Eine sehr grofse, rundliche, vortreffliche Pflaume, deren Stiel in einer tiefen Aushöhlung steht; unten aber ist sie flach gedrückt. Die Haut ist weifslich grüngelb und auf der Sonnenseite

etwas röthlich. Statt der Furche zieht ein Streif von schwarzgrauen Pünctchen über die Frucht. Das Fleisch ist weich, gelb und von sehr angenehmem Geschmacke. Um den Stein ist ein weifser Kreis. Der Stein ist rundlich und gefurcht. Die Frucht reift im August — *Christ.*

Aprilschwamm, weifser; s. Agaricus caryophyllaeus Schaefferi.

Aptenodytes, DEUTSCH: die Fettgans; der Pinguin; ein Geschlecht von Schwimmvögeln, dessen genauere Bestimmung wir den Bemühungen der beiden *Forster* — Vater und Sohn — verdanken, welche unter jenem Geschlechtsnamen, sehr schicklich, die bisher in andere *Linnéische* Geschlechter — Diomedea, Phaëthon u. s. w. zerstreueten Pinguin Gattungen vereinigten. Vor *Forster's* Entdeckungen kannte man nur 2 Gattungen von Pinguinen; jetzt sind wenigstens 11 Gattungen derselben bekannt — *F. R. Forster* histor. aptenodytae — Comment. Soc. Reg. societ. Götting. Vol. III. p. 121 sq. — *Latham* stellt dies Vogel-Geschlecht zwischen den Enten und Pelicanen. — Die *Pinguine*, diese sonderbaren Mittelgeschöpfe zwischen Fisch und Vogel, wie sie *v. Zimmermann* sehr treffend nennt, scheinen auf der südlichen Halbkugel der Erde ungefähr dieselbe Fläche einzunehmen, als das Alken-Geschlecht — s. ART. Alca — auf der nördlichen; denn man hat sie bisher nicht höher gegen den Äquator herauf, als 40 Grad angetroffen. *Sonnerat* fand sie auf den Philippinen. Meistens halten sie sich auf dem Meere auf, und entfernen sich oft 700 englische Meilen von der Küste. Wenn sie schwimmen, wozu sie sich sowol ihrer Füfse, als ihrer, den Flossen der Fische ähnelnden, Flügel bedienen, so sinken sie bis über die Brust ins Wasser, so dafs nur Hals und Kopf zu sehen sind. Die Dicke ihrer Fufssohlen macht es ihnen möglich, die Eisberge der südlichen kalten Zone zu besteigen, deren Kälte sie, wegen ihres äufserst dichten Gefieders, durch welches kein Schrot, sondern nur Kugeln dringen, und wegen der ungeheuren Menge Fett, die ihren ganzen Körper umhüllt, mit Leichtigkeit trotzen. Wenn sie sich auf dem Lande befinden, so tragen sie den Körper fast

aufgerichtet, wozu sie gezwungen sind, um das Gleichgewicht zu erhalten, indem ihre Beine so nahe am After stehn. Ihres langsamen, plumpen Ganges wegen lassen sie sich leicht, wenn sie auf dem Lande sind, ergreifen und mit Knüppeln erschlagen; auf dem Meere schwimmend ist ihre Jagd sehr schwierig, weil sie sehr schell schwimmen, oft untertauchen und auch dann unter dem Wasser fortschiefsen. Sie nähren sich von Fischen, Krebsen, Muscheln und allerlei Würmern, welche Nahrungsmittel sie sich mit vieler Geschicklichkeit unter dem Wasser zu verschaffen suchen. Das schwärzliche Fleisch mehrerer Gattungen dieser Vögel ist efsbar, und leistete schon oft den Seefahrern die wichtigsten Dienste; aber nur freilich das der Jungen; denn das der Alten ist seiner Zähigkeit und seines fischigen Geschmackes wegen, ungeniefsbar. An der Magellanischen Strafse sollen die Pinguine, gekocht, sehr schmackhaft seyn, und den Fischgeschmack in geringerm Grade besitzen. Man soll überhaupt das Fleisch der Pinguine dadurch geniefsbarer und wohlschmeckender machen können, wenn man sie erst in Wasser kocht, und sodann mit Butter bratet. Auch soll sich ihr Fleisch, eingesalzen, lange halten. Der eingesalzene M a g e n mehrerer Pinguin-Gattungen soll sogar eine sehr gute Kost gewähren. — Die E y e r mehrerer Gattungen der Pinguine werden in ungeheurer Menge eingesammlet. *John Wood* erzählt: dafs das Schiffvolk auf mehrern Inseln in der Magellanischen Meerenge an 100000 Eyer der Pinguine sammelte, die fast an Gröfse den Gänseeyern gleich kamen, und die sich mehrere Monate gut hielten. Vergl. B e c k m a n n 's Literatur der ältern Reisebeschreibungen. Bd. II. S. 187. *Dampier* rühmt den Wohlgeschmack dieser Eyer. — Der Geschmack des Dotters soll gut, doch weniger rein, als von Hühnereyern seyn; das Weifse behält, beim Gerinnen durch das Kochen immer eine durchsichtige, gallertartige Consistenz, mit opalisirendem Schimmer. S. *Lichtenstein's* Reisen im südlichen Afrika. Berlin 1811. Bd. I. S. 173. — Die vorzüglichsten Gattungen der Pinguine, deren Fleisch efsbar ist, sind folgende:

1. *Aptenodytes demersa*, *Forsteri* (*Dio-*

medea demersa, *Linn.*); DEUTSCH: *der capsche Pinguin*; FRANZ. *Manchot moyen* — *Büffon*; ENGL. *Cape Pinguin* — *Latham.*

Suckow Naturgeschichte der Thiere. Th. II. Abtheil. III. S. 1799.

Man trifft diese Gattung, von der es mehrere Varietäten giebt, in der Nähe des Caps, besonders auf der Robben- oder Pinguin-Insel in grofser Anzahl an. Der Capsche Pinguin ist nur von der Gröfse einer gemeinen Hausente; alle obern Theile des Leibes sind schwarz, der Unterleib weifs. Man hat auf dem Cap versucht, diese Gattung, deren Eyer, welche die Weibchen auf Klippen legen, sehr wohlschmeckend sind, und als eine Leckerei genossen werden, wie Gänse zu mästen; jedoch ohne Erfolg.

2. *Aptenodytes Magellanica*, *Forsteri*; DEUTSCH: *der magellanische Pinguin*; FRANZ. *le Manchot de Magellan*; ENGL. *Magellanic Pinguin Latham.*

Suckow a. a. O. S. 1799.

Der Magellanische Pinguin ist 2 — 2½ Fufs lang; man trifft ihn häufig auf dem Meere von Patagonien, bei den Falklands- und Staaten-Inseln an. Gebraten ist sein Fleisch von angenehmern und bessern Geschmacke, als das von den übrigen Pinguinen.

3. *Aptenodytes minor*, *Forsteri*; DEUTSCH: *der Zwerg-Pinguin*; FRANZ. *le petit Manchot*; ENGL. *the little Pinguin* — *Latham.*

Suckow a. a. O. S. 1801.

Man trifft den Zwerg Pinguin, dessen Länge nur 15 Zoll beträgt, auf den Felsen von Neu-Seeland an. *Bailly* fand diese Vögel in ungeheurer Menge auf der Präservations-Insel, die am Eingange der Keat-Bay gelegen ist. Es besteht diese Insel aus einem Granitfelsen, der mit einer, nicht sehr tiefen Erdschicht bedeckt ist, worauf ein sehr dichtes Gras wächst, unter welchem diese Vögel sich aufhalten. Sie nisten je zwei und zwei in Erdhöhlen, die sie bei einbrechender Nacht verlassen, um ihrer Nahrung nachzugehen. Da sie ebenfalls nicht scheu sind, so

sind sie leicht zu fangen. Ihr Geschrei gleicht dem der wilden Enten. Ihr Fleisch hat einen unangenehmen Geschmack, weil es von ihrem öligen Fette durchdrungen ist; nur dann waren diese Vögel genieſsbar, wenn man sie auf Kohlen röstete, da sie dann wie Bücklinge, oder geräucherte Häringe schmeckten. S. *Peron* Reise nach Australien. I. Th. Weimar. 1808. S. 419.

4. *Aptenodytes patagonica*, *Forsteri*; DEUTSCH: *der Riesen-Pinguin*; *der groſse Pinguin*; *der patagonische Pinguin*; ENGL. *the patagonian pinguin* — *Latham*; FRANZ. *le grand manchot*; *le manchot des isles Malouines* — *Büffon*; *le manchot de la nouvelle Guinée* — *Sonnerat*. *Suckow a. a. O. S.* 1797.

Die gröſste, bis jetzt bekannte Gattung der Pinguine, von schönem Ansehen. Der Patagonische Pinguin ist 4 Fuſs 5 Zoll lang; wenn er aufrecht steht, 3 Fuſs hoch; er ist fast 40 Pfund schwer. Der obere Theil seines Leibes hat ein schönes Dunkelblau; der Unterleib ist glänzend weiſs; vom Kopfe herab bis zum Unterleibe ziert ihn ein Halskragen von schönem Gelb. Man trifft ihn auf den Falkland-Inseln, auf Kerguelens Land, Neu-Georgien, Patagonien, Neu-Guinea u. s. w. gemeiniglich in weniger zahlreichen Heerden, als die übrigen Pinguin-Gattungen an. Sein Fleisch soll ungeachtet seiner dunkelschwarzen Farbe und seiner Zähigkeit doch nicht übel schmecken.

Aquadent; eine Art Branntewein, den die Juden in mehrern Städten des Reichs Maroko aus Feigen und Rosinen destilliren. Dies starke geistige Getränk wird ungeachtet seines unangenehmen Geschmacks dort reichlich getrunken. — S. *Lemprières* Reise nach Maroko; a. d. Engl. von *Zimmermann*. Berlin, 1792. S. 53.

Aquaquetzpallam. Unter diesem Namen erwähnt *Bergius* einer Wasser-Eidechse, die in Mexico einheimisch ist. Sie soll ein vortreffliches Fleisch haben; es kommt mit dem Fleische junger Hühner überein.

Aquavit; s. Liqueur.

Arabisches Gummi; s. Mimosa nilotica.
Arabisches Korn; s. Zea Mays.
Arachis, *Linn*; DEUTSCH: Erdnufs. Dies Pflanzen-Geschlecht, wovon zur Zeit nur eine Gattung bekannt ist, gehört zur 4ten Ordnung der 17ten Classe; Diadelphia, Decandria.

ARACHIS HYPOGAEA, *Linn.* (*Senna tetraphylla*; *Chamaebalanus japonica* — *Rumph Amb.* 4. *p.* 426. *tab.* 156 —; *Arachidna quadrifolia villosa flora luteo* — *Plum* — *Ehret pict. t.* 3. *fig.* 3. —; *Mundubi* — *Marggraf*); DEUTSCH: *unterirdische Erdeichel*; *unterirdische Erdnufs*; *Erdpistazie*; *americanische Erdnufs*; HOLL. *Indische Aardeikel*; *Aardaaker*; *Piendel*; DÄN. *Jordpistazie*; *Jordpistaske*; SCHWED. *Jordpistacie*; ENGL. *the american earth-nut pindars or ground nuts* — *Brown*; FRANZÖS. *l'arachide à quatre feuilles*; *Pistache de terre*; *noix de terre*; ITAL. *Pistacchio di terra*; SPAN. *Mani*; *Manobi*; *Cacahuete*; PORTUG. *Amenduinas*; *Mundubi*.

Linné Sp. pl. ed. Willd. Tom. III. P. II. p. 1021.

Die unterirdische Erdeichel wächst in Südamerika, namentlich in Brasilien, Peru und Surinam, auch im südlichen Afrika, wild; wird an mehrern Orten, z. B. in China und Cochinchina, in Neu-Spanien (unter dem Namen Mani, welches Wort aus der Sprache von Haiti abstammt), in Nord-Amerika u. s. w. häufig cultivirt. — Aus den Winkeln der Blätter, zuweilen an den Enden der Stengel, entspringen gelbröthliche Schmetterlingsblumen, deren Frucht in der Oberfläche der Erde sich ausbildet; denn, nach der Blüthezeit neigen sich die Staubwege herab, drücken sich von selbst in die Erde, und reifen daselbst zur Schote. Die in der Schote enthaltenen zwei, den Fichtensaamen ähnliche Saamenkerne sehen frisch röthlich aus, nehmen aber trocken eine schwarze Farbe an. Ihr weifser, öliger Kern ist geschmacklos. Man geniefst die Saamen sowol roh, als geröstet, wie Kastanien, und findet sie wohlschmeckend. Sie machen einen beträchtlichen Theil der Nahrungsmittel für die Sklaven in den Amerikanischen Kolonien aus. Dafs sie zur Liebe reizen

sollen, wird behauptet. Der gerösteten Saamen bedient man sich in Cochinchina statt der Mandeln. Das in den Saamen enthaltene Öl, welches man durch Auspressen gewinnt, benutzt man dort zwar auch zur Bereitung mancher Speisen, doch mehr zum Brennen. *Du Tertre*, *Labat* u. a. beschreiben die Erdeichel unter dem Namen **Pistache**. Im südlichen Theil von Carolina in Nord Amerika, verfertigt man, nach des Missionnairs *Bonaventura Suarez* Versicherung, aus den Saamenkernen eine gute Chocolate. Man nimmt dazu 2 Theile Saamenkörner, und einen Theil Cacao. — Die Herren *Tabares*, *Echeandria* und *Cavanilles* haben mehrere Versuche mit der Cultur und ökonomischen Benuzzung der Eichel in Spanien angestellt — LITER. Nr. 2741 2743. — *Tabares* widerlegt die Behauptung einiger Botaniker, dafs die Saamenkerne der Arachis der Gesundheit schädlich wären; er hat sie auf vielfache Weise zubereitet, — z. B. als Gemüse, in Puddings u. s. w. —, ohne den mindesten Nachtheil genossen. Er liefs unter andern aus dem ausgeprefsten Marke dieser Korner ein weifses Mehl bereiten, welches mit gleichen Theilen Weizenmehl und etwas Sauerteig ein gutes Brot lieferte, welches nach 30 Tagen weder schimmlich, noch sauer war. Auch bediente er sich des aus ihnen geprefsten Öls statt des Olivenöls. — *Echeandria* versichert, dafs die unreifen Früchte wie frisches Süfsholz riechen, und einen süfslichen, krautartigen Geschmack hätten, beim Kauen zerbröckelten und den Speichel etwas roth färbten; dafs die reifen Früchte einen den Erbsen ähnlichen, süfslichen, Geschmack hätten, beim Kauen sich auflösten und den Speichel fast milchartig machten; dafs sie aber, gekocht, weit süfser und saftreicher wären, und einen kräftigen, kräuterartigen Geschmack bekämen. Chimische, mit diesen Saamenkernen angestellte Versuche gaben folgendes Resultat: dafs sie 4 Theile Öl, 2 Theile schleimige Substanz, einen Theil Zuckerstoff und einen Theil erdige Substanz, letztere mit Schleim und Gluten, fast zu gleichen Theilen vermischt, enthalten. Sie wären also eine sehr gut nährende und doch weniger blähende Substanz, als andere Hülsenfrüchte. Das durch kal-

tes Auspressen gewonnene Öl ist stark und flüssig, geruchlos, von grüngelblicher, durchsichtiger Farbe, und süfsem, angenehmen, jedoch etwas bitterhaften Geschmacke. — Von einem Büschel der Saamen, welches in Carolina nicht viel über 1 – 2 englische Schillinge kostet, erhält man fast 4 Quentchen Öl — *Schöpf.* — Nach den von *Cavanilles* angestellten Cultur-Versuchen mit dieser Pflanze ergiebt sich, dafs das Klima von Madrid dem Anbau derselben keinesweges günstig sey, dafs aber die Cultur derselben in südlichern Ländern von grofsem Nutzen seyn könne; und wirklich ist sie zur Gewinnung des Öls mit Vortheil in Valencia gebaut worden — *Fischer's* Gemälde von Valencia. Th. II. S. 160. — *Tessier* — Liter. Nr. 2745 – verbesserte das Verfahren, aus den Saamenkernen der Arachis Brot zu verfertigen, ohne dafs es den diesem Brote zum Vorwurf gemachten Geschmack nach jungen Erbsen habe. — *Borda* und *Jacques Derrimajow* stellten mehrere Versuche über die Cultur der Arachis im Departement des Landes in Gascogne an, deren Resultate nicht ungünstig waren. Auch im östlichen Pyrenäen-Departement stellte man Versuche mit der Cultur dieser Pflanze an. Man hat Öl aus den Kernen geschlagen, welches so mild und von so gutem Geschmacke war, wie das Provenceröl, sich auch lange hält, ohne ranzig zu werden. Vergl. Liter. Nr. 6955 – 6957.

Araka, eine Fruchtgattung in Brasilien, wovon es zwei verschiedene Arten giebt, ist von einem Paar Reisenden nur oberflächlich beschrieben, aber von den Botanisten noch nicht gehörig bestimmt worden. — Die eine Art: Araka-Miri, ist so grofs wie eine Pflaume, gelblich und hat eine Menge kleiner Saamen. Die andere Art, Araka Guaku, ist so grofs, wie ein mäfsiger Apfel, grün von Farbe, mit weifsem Fleische, und verschiedenen hartschaligen Kernen, die die Gröfse der kleinen Erbsen haben. Beide Arten haben gleichen Geschmack: er ist nämlich süfs und ähnelt dem der Erdbeeren. *Laet* sagt von einer Art, die er Arasa nennt, sie verdiene unter den besten Früchten eine der ersten Stellen. — *Maregraf* erzählt von der Araka-Miri, welche die Holländer: Granat-pruynen, nennen, dafs sie ein weifs-

liches Fleisch habe; von dem Geschmack sagt er blofs, er sey süfslich, etwas herbe dabei, aber doch angenehm. — *Dampier* beschreibt den Geschmack als angenehm pikant. Nach *Marcgraf* kommt die Conserve, die man aus dieser Frucht mit Zucker bereitet, mit dem Quittenmus überein. Nach *Piso* ist der Geschmack so angenehm, als der Geruch, und die Frucht wird meistens roh genossen. — *Dampier*, der diese Frucht Arisah nennt, behauptet, dafs sie so kleine Saamen, als Senfkörner habe, und für so gesund gehalten werde, dafs man sie selbst den Kranken zu essen gebe — *Bergius*.

Arakatscha. Die erste Nachricht von dieser neuen Pflanze, deren Knollen als Nahrungsmittel in Süd-Amerika benutzt werden, verdanken wir einer mündlichen, von dem Herrn *Vargas* (einem aus dem Königreiche SantaFé deBogota gebürtigen Manne, der sich im September 1804 zu London aufhielt) mitgetheilten Nachricht, die in den Annals of Botany by *Charles König* and *John Sims*. Vol. I. p. 400 etc. aufgenommen wurde. Es gehört dieses in Santa Fé de Bogota einheimische Gewächs zur Ordnung der Dolden tragenden Pflanzen, und ähnelt in Hinsicht des Habitus am meisten einem Apium. Der Stamm theilt sich gewöhnlich gleich über der Wurzel in mehrere Äste, die mit grofsen runden, verschiedentlich eingeschnittenen Blättern dick besetzt sind. Die Blattstiele sind ebenfalls grofs, ausgehöhlt und dicker, wie eine Gänsespule. Die Wurzel theilt sich sofort in 4 oder 5 Arme, und jeder erreicht, wenn der Boden leicht und die Witterung irgend günstig ist, die Gröfse eines starken Stierhorns, wovon er auch ungefähr die Gestalt hat. Es erfordert diese Pflanze ein schwarzes, fruchtbares Erdreich, wo sich die grofsen vertikalen Wurzeln leicht in die Tiefe verbreiten können. Man pflanzt sie fort, indem man die Wurzel in Stücken zerschneidet und jedes derselben, das mit einem Keime versehen ist, einpflanzt. Nach 3 — 4 Monaten erreichen die Wurzeln die gehörige Gröfse, um gebraucht werden zu können; — läfst man sie ein halbes Jahr in der Erde, so werden sie oft aufserordentlich grofs, ohne an Geschmack zu verlieren. Die Farbe der Wurzel ist weifs, gelblich, oder roth. Alle

sind von gleicher Güte. In Santa Fé schätzt man die von Bipaçon, einem Dorfe, etwa 10 Legoa's nördlich von der Hauptstadt, am meisten. Die Arakatscha kommt, so wie die Kartoffel, nicht in den heifsern Gegenden des Königreichs fort. Die Wurzeln erreichen dort keine beträchtliche Gröfse und sind von weniger gutem Geschmacke, dagegen treiben sie einen mehr buschichten Stamm. Nirgends wächst diese Pflanze so üppig, und bekommt so ansehnliche und wohlschmeckende Wurzeln, als in den hohen Gegenden der Cordilleren, wo die mittlere Hitze zwischen 50 — 60 Grad Fahrenheit ist. Übrigens gewähren die Wurzeln ein Nahrungsmittel, welches mit den Kartoffeln übereinkommt, und auch so, wie diese, zubereitet wird. Sie sind dem Gaumen sehr angenehm, mehr fest, als mehlig, und doch so weich, dafs sie sich bald gahr kochen lassen. Man hält sie für leicht verdaulich und für bei weitem weniger blähend, als die Kartoffeln, daher man sie auch den Reconvalescenten, und Personen, die an Magenschwäche leiden, gestattet. Man benutzt aufserdem diese Wurzeln zur Bereitung von Stärke und Backwerken; auch zieht man über die, zu einer weichen Masse zerquetschten Wurzeln Branntewein ab, der sehr Magenstärkend seyn soll. Überhaupt ist die Arakatscha in der Stadt Santa Fé und an allen Orten des Königreichs, wo man sie cultivirt, von so allgemeinem Gebrauche, wie bei uns die Kartoffeln. Herr *Vargas* glaubt, dafs die Arakatscha dem Königreiche Santa Fé, welches 1365 Toisen über die Meeresfläche liegt, und der Provinz Caracas eigenthümlich sey, indem er sie nirgends anders in Amerika fand. Auch hat kein Schriftsteller über Amerika dieser Pflanze erwähnt, aufser *Alcedo*, der am Schlusse seines Dictionario geogr. histor. de las Indias occidentales et America, ihrer mit einigen Worten gedenkt. — So weit Herr *Vargas*. — Dafs diese Nachricht Aufsehen erregen würde, war zu erwarten. Herr Licentiat *Nemnich* machte in Nr. 150 des Hamburger Correspondenten 1807 die Bemerkung: dafs die sehr alte Benennung Aracacha für eine gewisse in Quito wachsende, efsbare Wurzel sich schon in seinem Polyglotten-Lexicon, im spanischen Index finde. Im

der Quichua-Sprache bedeute Ara etwas süſses, angenehmes; Cacho, ist eine zu den Solanen gezählte Pflanze. Wahrscheinlich gehöre, meint Herr *Nemnich*, die Aracacha zu den bereits bekannten Comestibilen; sollte sie nicht dazu gehören, so bleibt doch ihrer angeführten Allgemeinheit und alten Benennung wegen, der für Europa gepriesene Nutzen derselben verdächtig, indem sie sonst der Aufmerksamkeit der Europäer schwerlich entgangen seyn würde. — Herr *Alexander v. Humboldt* erklärte im Hamburger Correspondenten 1807. Nr. 168: „daſs er sich erinnere, mehrmals eine Pastinakähnliche Wurzel gegessen zu haben, die man Aracacha nannte; da er sie aber nie botanisch zu untersuchen Gelegenheit gehabt habe, so wisse er nicht, zu welchem Geschlechte sie gehöre. Ihre Cultur könne in Europa allerdings nützlich seyn, jedoch bezweifle er, daſs dieselbe je so wichtig seyn könne, als die Cultur der Kartoffeln, der Bataten und Dioskoreen. Endlich bemerkte er noch: daſs bereits der Pater *Gili* — Saggio di Storia americana. Tom. 4. p. 156 — der Aracacha als einer Gartenpflanze erwähne, und den Namen aus der Ynka- oder Quichua Sprache herleite." — In einer eigenen kleinen Schrift, die aus dem Englischen übersetzt wurde — Liter. Nr. 2752 b. — gab Herr *C. Sprengels* folgende Nachrichten über die Arakatscha, und begleitete sie mit einer colorirten Abbildung. Er erhielt nämlich von St. Jago durch Dom *F. Alziras* in einem wohlverwahrten Päckchen etwa 50 Stück dieser Wurzeln, die dieser einem in Traxillo ansäſsigen Kaufmanne verdankte, wovon indessen nur 15 Stück unverdorben und brauchbar geblieben waren. Am 21sten May 1806 pflanzte Herr *Sprengel* 10 Stück der erhaltenen Wurzeln in 46 Theile getheilt, in ein wohl zubereitetes Gartenbeet. Er legte nämlich jedes Wurzelstück in ½ Fuſs tiefe Löcher, die 1½ Fuſs weit von einander entfernt waren. Nach einem in der Nacht vom 14ten bis zum 15ten Junius gefallenen warmen Regen zeigten sich die ersten Blätter von gelber Farbe, bei 5 der ersten 46 Pflanzen; bis zum 21sten bei 21 der übrigen. Von 2 groſsen unzertheilten Wurzeln kam nur eine, jedoch mit mehrern Schöſslingen versehene Pflanze zum Vorschein. Nachdem die

die Pflanzen sich gehörig bestockt, und, wie *Vargas* sehr richtig bemerkte, dicht über der Wurzel viele Äste angesetzt hatten, wurden sie behackt, gehäufelt, vom Unkraute gereinigt, und bei trockner Witterung in den Frühstunden nur sehr sparsam mit Wasser besprengt. Nach 2 Monaten hatten die Pflanzen eine Höhe von 2 Fuſs erreicht; die stärkste hielt im Durchmesser dicht über der Wurzel 3 Zoll, die der alten Wurzel zwischen 7—8 Zoll; die äuſsern Blätter warden schön dunkelgrün, die Herzblätter behielten mehrere Tage eine blassere Farbe; die mit tiefen Runzeln bezeichnete Rückseite der Blätter war, so wie die Stengel und Hauptrippen, mit einem feinen bläulichen Dunste belegt. Auſserdem erhielten die äuſsern Blattstiele, gegen die Wurzel zu, eine röthlichblaue Farbe. Die äuſserst groſsen Blattansätze oder Hülsen gleichen einer zierlich gefalteten Manschette, so wie die Blätter selbst den Feigenblättern ähneln. In den ersten Tagen des Septembers grub Hr. *Sprengel* 12 Stück der Pflanzen aus. Die frischen Wurzeln hatten, nach Wegnahme des grauen Oberhäutchens, eine hochorangelbe, die jüngern Ansätze eine blasse Nankinfarbe. Das Innere, welches beim Durchschneiden viele ringförmige Absonderungen zeigte, war gelblich weiſs, und die Ringe etwas in's Gelbe schattirt. Zwei der gewonnenen Wurzeln hatten 5 Äste, vier 3, die übrigen aber nur 2 Äste von ungleicher Länge, die gröſsern 6—7, die kleinern 3—4 Zoll lang. Die höchste Stärke der einzelnen Äste betrug 3 Zoll. Das Mutterstück war zusammengeschrumpft und holzartig, wie ein alter Kohlstengel. Nach 16 Tagen nahm Hr. *Sprengel* noch 8 Pflanzen heraus, die an Umfang sich zu den erstern, wie 3 zu 5, verhielten. Die übrigen 3 Pflanzen, worunter der Hauptstamm, lieſs er in ihren Boden stehn, um solche möglichst im folgenden Jahre zur Blüthe zu erhalten, wovon sich, selbst bei den ältern Pflanzen, keine Spur zeigte. Der Geschmack der von Herrn *Sprengel* gezogenen Wurzeln stand an Feinheit und Aroma den Originalwurzeln nach, auch schien die Zartheit der Bestandtheile sich etwas vergröbert zu haben, wahrscheinlich eine Folge des kalten Klima's. Drei der erhaltenen Wurzeln benutzte Herr

Sprengel gleich nach ihrer Ankunft zu ökonomischen Versuchen. Gekocht, fand er ihren Geschmack nicht unangenehm; es bedurfte nur ein paarmaliges Aufwallen, um den geschabten und zerschnittenen Wurzeln den gehörigen Grad der Weiche zu geben. In Fleischbrühe gekocht gewährten sie ein leichtes, angenehmes Gemüse, etwa wie das Muſs von Erdäpfeln — Helianthus tuberosus. — Den Geschmack fand *Sprengel* feiner, wie den der Petersilienwurzeln, entfernt mit dem des Sellerie übereinstimmend, doch bei weitem milder, besonders, wenn sie vorher abgebrüht waren. Minder stark gekocht, in kleine Scheiben geschnitten, mit Essig und Öl, Zucker und Senfstaub vermengt, gewährten sie kalt, als Salat genossen, eine schmackhafte Beispeise. Eine Ähnlichkeit mit Kartoffeln konnte *Sprengel* bei der Arakatscha, die Behandlung beim Pflanzen ausgenommen, nicht finden. Die Wurzel hat durchaus nichts mehliges, und dieserhalb zweifelt *Sprengel* daran, daſs sie je bei uns den Kartoffeln an die Seite gesetzt werden mögte; höchstens dürfte sie als ein angenehm schmeckendes Gemüse in kleinen Quantitäten angebauet werden. — Indessen werden diese *Sprengelschen* Nachrichten über die Arakatscha sehr zweifelhaft durch die Nachrichten, welche Hr. Geh. Rath *Hermbstädt* aus einem an ihn, unter dem 14ten September 1812, von dem Ober-Gerichts-Advocaten Hrn. *Jacobsen* in Altona gerichteten Schreiben mittheilt — *Hermbstädts* Bülletin u. s. w. Bd. XII. Heft 1. S. 65. — Dieses Schreiben nämlich ward durch die Anzeige eines Herrn *Wolfgang Wedel* zu Jena in den Hamburger Addreſs-Nachrichten, daſs er Arakatscha's zu verkaufen habe, veranlaſst. Hr. *Jacobsen* lieſs sich für einige Louisd'ors von dieser Pflanze von dem Gärtner, Hrn. *Diezel* aus Jena kommen, indem Herrn *Wedel's* Exemplare schon vergriffen waren. Die bekannten Beschreibungen der Arakatscha Wurzel-Knollen sowol, als ihres Krauts, fand Hr. *Jacobsen* keinesweges mit diesen erhaltenen Exemplaren übereinstimmend, welche nichts anders, als eine Art Horn-Kartoffeln waren. Noch späterhin erfuhr Hr. *Jacobsen*, daſs die Arakatscha in England noch in keinem botanischen Garten existire, wiewol

sie in England, wie mehrere gedruckte Nachrichten besagen, cultivirt werden soll. Überdies ergiebt sich aus einem von Hrn. *Jacobsen* zugleich im Original mitgetheilten Schreiben des Hrn. *Bonpland*: dafs dieser die Arakatscha nicht mit nach Europa gebracht habe. Zwar erinnert sich Hr. *Bonpland*, zu Santa Fé de Bogota, während er dort krank darnieder lag, von einer sehr wohlschmeckenden Wurzel, Arakatscha genannt, reden gehört zu haben, die man dort nur zu einer Zeit im Jahre verspeist, und von der es eine weifse und gelbe Art giebt, die man mit Rindfleisch gekocht, oder auch in dem Spanischen National-Gerichte, Olla genannt, geniefst; jedoch wisse er eben so wenig, als Herr *v. Humboldt* etwas genaueres über diese Wurzel, und zwar aus dem begreiflichen Grunde, weil beide Reisende grade nicht zu der Jahreszeit, in der man besagte Wurzel geniefst, in den Gegenden waren, in denen sie wächst. — Endlich theilt Hr. Professor *Lampadius* zu Freiberg (s. *Schweiggers* Journal für Chemie und Physik, Bd. IX. S. 362 u. f.) noch folgendes über die Arakatscha mit: — Er legte nämlich eine Arakatscha, welche Hr. *v. Humboldt* aus Süd-Amerika mitgebracht hatte, die ¼ Pfund wog, am 3ten März 1813, und sie hatte im October desselben Jahres 18 Stück Knollen producirt, die zusammen 3 Pfund wogen, und worunter sich einige 12 Loth schwere fanden. Jene Frucht hatte schon am 12ten May 5 Schöfslinge erhalten. Ihre Blätter waren Eylanzettenförmig, weich, nach innen gebogen, und gefiedert. Während des ersten Monats stiegen die Stengel gerade auf, dann senkten sie sich und krochen auf der Erde fort, trieben zwar keine Blüthen; die Knollen aber kamen zur Reife. Sie zeigten sich sämmtlich gekrümmt, an den Enden zugespitzt und mit einer äufserst feinen Schale, ohne sichtbare Wurzelkeime. Hr. *Lampadius* hat einige der genannten Arakatschen zergliedert, und sie dann mit der englischen Kartoffel, mit der Zwiebel-Kartoffel und mit der Voigtländer Kartoffel verglichen, woraus sich folgende Resultate ergeben haben:

a. dafs die Arakatscha im Erzgebirgischen Klima gut fortkomme;

b. daſs sie sowol nach ihrem äuſsern Habitus, als nach der damit angestellten Analyse, bloſs eine Varietät der gemeinen Kartoffel ausmache;
c. daſs sie in Hinsicht des Mehl und Stärkegehalts von mittlerer Qualität sey, und darin den unter dem Namen der Voigtländischen, im Erzgebirge gebauten Kartoffel, am nächsten komme;
d. daſs ihr Gehalt an Eyweiſsstoff bedeutend stärker, als der der übrigen europäischen Kartoffeln sey;
e. daſs sie den wenigsten Faserstoff enthalte;
f. daſs sie als ein ergiebiges Nahrungsmittel, eine baldige Ausbreitung verdiene.

S. *Hermbstädt's* Museum u. s. w. I. Bds. 3tes Heft. Berlin 1814. S. 284. — Hr. *Hermbstädt* fügt hinzu: „wenn jene vom Hrn. *Lampadius* gebaute Frucht wirklich eine Arakatscha war, so sind die angeführten Bemerkungen davon sehr merkwürdig. Wenn man indessen das damit vergleicht, was im Bulletin etc. Bd. XII. S. 65 davon gesagt worden ist, so wird es dadurch zweifelhaft, daſs die Arakatscha in Deutschland existirt."

Aralia. Der Geschlechtsname von 10 Gattungen schirmartiger Pflanzen, die zur 5ten Ordnung der 5ten Classe, Pentandria, Pentagynia, gehören.

ARALIA RACEMOSA, Linn. (*Panacea carpimon* — *Cold. canad.* 74. *tab.* 75; *Christophoriana canadensis* — *Moris. hist. I. p.* 9. *tab.* 2. *fig.* 9; *Aralia canadensis* — *Tournefort*); DEUTSCH: *traubige Aralia*; *die Aralia mit dem Traubenkamm*; *der Wiesenanis*; HOLL. *trosdraagende Aralia*; ENGL. *the berry bearing aralia*; FRANZ. *l'aralie à grappe*; *l'anis sauvage*.

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. I. P. II. p. 1521. *Kniphoff Cent.* 11. *nr.* 9.

Es ist die traubenförmige Aralie ein Nord Amerikanisches Gewächs, welches jetzt in mehrern botanischen und Lustgärten angetroffen wird. Auf die weiſslich-grünen Blumentrauben folgen Beeren, die anfangs röthlich, völlig reif aber schwarz sind, und ihres angenehmen Geschmacks wegen gegessen werden. Übrigens enthält die lange, dicke und knollige

Wurzel dieser Pflanze einen milchig-balsamischen Saft, den die Amerikaner gegen Brust- und Magenbeschwerden gebrauchen.

Arandillo Raspano; ein spanischer Wein aus der Provinz Navarra, der mit Heidelbeeren bereitet wird.

Aranea; DEUTSCH: die Spinne. Das Geschlecht der Spinnen, welches in die Ordnung der ungeflügelten Insecten gehört, begreift über 200 verschiedene Gattungen unter sich. Die meisten Spinnen können zwar ohne Gefahr genossen werden, indessen hat ihr Genuſs für die meisten Menschen etwas so abschreckendes, daſs nur wenige, auſser einigen uncultivirten Nationen, ein Behagen an ihrem Genusse finden. Bekannt ist es übrigens aus den Nachrichten, die uns Reisende mitgetheilt haben, daſs die Kamtschadalinnen, in dem Wahne, dadurch ihre Fruchtbarkeit zu vermehren, häufig Spinnen verschlucken. Nach *Sparrmann's* Erzählung essen die Boschmänner mehrere Arten Spinnen; ein gleiches sollen die Mexicaner thun. Die Siameser sollen, wie *Turpin* berichtet, die Eyer mehrerer Spinnenarten als eine vorzügliche Delicatesse verzehren, und insbesondere die Eyer derjenigen gröſsern Spinnenarten, welche Löcher in der Erde machen, wiewol ihr Stich so gefährlich seyn soll, wie der Biſs der Tarantel. — *Labillardière* — Reise nach dem Südmeere; a. d. Franz. Hamburg. Th. II. S. 171 — fand in Neu-Caledonien eine bisher den Naturforschern unbekannt gebliebene Art Spinnen, die von den Einwohnern N o u g u i, von ihm aber A r a n e a e d u l i s, e ſs b a r e S p i n n e, genannt, und sehr allgemein und begierig dort gegessen wurde. Diese Spinne hat 8 schwarze Augen, wovon 2 gegen die Mitte der Brustschilder sehr entfernt von einander stehn. Das oberhalb grauliche Brustschild ist mit Silberhaar bedeckt; zwischen den Augen befinden sich braune Flecken. Unter dem Bauche ist diese Spinne schwarz. An den Seiten sieht man 5 bis 6 schiefe graue Streifen, und unterhalb einige gelbe Flecken. Die Füſse sind ebenfalls gelb, mit silbergrauen Haaren bedeckt, und an den Enden schwärzlich. — Diese Spinnenart lebt in den Wäldern, und spinnt so dicke Fäden, daſs man dadurch im Gehen

aufgehalten wird. Man wirft diese Spinnen erst in ein grofses irdenes Gefäfs, welches an einem starken Feuer schnell erhitzt wird, um sie zu tödten; sodann werden sie auf Kohlen geröstet. Die Neu-Caledonier nehmen oft an 100 Stück dieser Spinnen zu sich. *Labillardière* bemerkt noch: dafs er sowol, wie seine Gefährten, sich über diesen seltsamen Genufs gewundert hätten, ohne zu bedenken, dafs manche Europäer auch Kellerspinnen genössen, und einen Haselnufsgeschmack in ihnen zu finden vorgeben.

Aranzini. Mit diesem Namen bezeichnet man sowol die kleinen, grünen, noch unreifen, entweder blofs getrockneten, oder candirten Pomeranzen, als auch die Pomeranzenschalen in kleinen runden Schnitten, von der Gröfse eines Viergroschenstücks. Von Genua aus kommen beide vorzüglich im Handel; man geniefst sie als Magenstärkendes Mittel. Vergl. Artikel: Citrus Aurant.

Aras; s. Psittacus Macao.

Arau. So nennt der Verfasser der Histoire générale des Voyages. Tom. 19. p. 270. edit. in 4to einen in Kamtschatka einheimischen Vogel, den man dort auch Aru und Kara nennt. An Gröfse übertrifft er die gemeine Hausente. Kopf, Hals und Rükken sind schwarz; der Bauch blau, der Schnabel lang, gerade und spitz; die Beine röthlich-schwarz; die 3 Zehen mit einer schwarzen Haut verbunden. Wiewol das Fleisch dieses Vogels schlecht ist, so sollen seine Eyer sehr wohlschmeckend seyn. *Büffon* hält diesen Vogel für eine Art Taucher; die Beschreibung scheint indessen mehr auf den Colimbus Troile des *Linné* zu passen.

Araucan-Cameel; s. Camelus araucanus.

Araucaria. Dieses Pflanzen-Geschlecht, wovon bisher nur Eine Gattung bekannt ist, gehört zur 13ten Ordnung der 22sten Classe; Dioecia, Monadelphia.

ARAUCARIA IMBRICATA, Jussieu (Dombeya chilensis — Lamark illustrat. gen. tab. 828; *Pinus Araucaria — Molina; Columbea quadrifaria Salisbury — Transactions of the Linnean society of London. Vol.* 8. *Nr.* 14.); DEUTSCH: *die Proteenartige Andentanne.*

Linné Spec. pl. ed. Willdenow. Tom. IV. P. II. p. 850.

Dieser schöne, in Ansehung seiner Form den Proteen ähnelnde, Baum ist einheimisch in Chili, auf Bergen, so wie auf dem Anden Gebirge (Cordillera's). Er erreicht in seinem Vaterlande die Höhe von 80 bis 100 Fufs, und den Umfang von 8 Fufs. Seine schlanken, den Stamm quirlförmig umkreisenden Äste stehen unten zu 8, oben zu 4—6 bei einander, und sind mit ey-lanzettförmigen, langgespitzten, stechenden, glatten, ausdaurenden Blättern bekleidet, die dachziegelförmig über einander liegen und 8 Reihen bilden. Die männlichen Blüthen bilden eyrund-cylindrische gehäufte Kätzchen, die weiblichen, elliptische, einzelne, ovale Zapfen von der Gröfse eines Menschenkopfes, welche in mehrern Abtheilungen lange, den Pinien ähnliche, Saamenkerne enthalten, die man, ihres schönen Geschmacks wegen, eben so gern geniefst, wie Kastanien.

Arbe; s. Pinus Cembra.

Arbern; s. Sorbus torminalis.

Arbois-Käse; eine gute Art Käse, die in Arbois und der umliegenden Gegend verfertigt und häufig in die benachbarten Gegenden verführt wird.

Arbois-Wein. Eine gute Art Franzwein aus der ehemaligen Franche-Comté, wovon es zwei Arten giebt, eine *weifse*, bessere, deren Geschmack süfs und angenehm ist, und der Mittelsorte des Champagners ähnelt, — und eine schlechtere *rothe*. Von Besançon und Arbois aus wird ein starker Handel mit diesem Weine nach dem Elsafs getrieben; in's fernere Ausland aber läfst er sich nicht ausführen, weil er das weitere Fahren nicht verträgt.

Arbuse; s. Cucurbita citrullus; und Arbutus unedo.

Arbutus. Bei den Alten — *Plinius*, *Virgil*, *Ovid* — kommt der Name: *Arbutus*, auch *Arbutum*, als eine Benennung des Erdbeerbaums — Arbutus Unedo — vor; jetzt ist der Name eines, mehrere Gattungen unter sich begreifenden, mit dem Geschlechte Vaccinium sehr übereinkommenden Pflanzen-Geschlechts, welches zur ersten Ordnung der 10ten Classe, Decandria, Monogynia, gehört:

1. *Arbutus alpina*, *Linn.* (*Vitisidaea — Bauhin — Clusius*; *Uva ursi*, *Galeni*); DEUTSCH: *Alpen-Sandbeere*; *Mosheidelbeere*; HOLL. *Alpische Arbutus*; DÄN *Hestebär*; SCHWED. *Fjällbär*; ENGL. *the alpine arbutus*; FRANZÖS. *l'arbousier des alpes.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. II. P. I. p. 618. *Flora Danica. tab.* 83.

Es wächst dieser kleine, niedrige, mit den Zweigen auf dem Boden liegende Strauch, auf den Schweizerischen, Sibirischen und Lappländischen Alpen, in der Dauphiné, auf den Pyrenäen u. s. w. wild. Im Mai und Junius kommen aus den Blattwinkeln purpurrothe Blumen hervor, die auf dünnen, schwankenden Stielen stehen, und im Julius und August Beeren von der Gröfse schwarzer Kirschen hinterlassen, deren Farbe anfänglich grün, dann roth, und im ganz reifen Zustande schwarz ist. Sie sind zwar efsbar, und schmecken ziemlich süfs, werden indessen ihres etwas herben Beigeschmacks wegen wenig geschätzt. In Minorka werden sie dennoch für eine Leckerei gehalten. *Linné* schlug sie zum Brotbacken im Nothfalle vor.

2. *Arbutus Unedo*, *Linn.*; DEUTSCH: *erdbeerartige Sandbeere*; *gemeiner Erdbeerbaum*; *Meerkirschenbaum*; *Hagapfelbaum*; HOLL. *Europische Arbutus*; *Aarbezienboom*; *Hagappelboom*; DÄN. *Jordbaertrae*; SCHWED. *Schmultronträd*; ENGL. *the strawberrytree*; FRANZ. *l'arbousier commun*; *l'arbre à fraises*; ITAL. *arbuto*; *albatro*; *albaro*; *corbezzolo*; (*die Frucht*) *corbezzola*; SPAN. *Madroño*; *madroñero*; *arbozera*; *aberozera*; PORTUG. *Arbuto*; *medronheiro*; *madronheiro*; *ervodo*; RUSS. *Ljesnaja jablon*; POLN. *Jezowka wloska*; BÖHM. *Planá gablon.*

Linné l. c. p. 616.

Man trifft diesen baumartigen Strauch, dessen aufrechtstehende Äste in ihrer Jugend eine schöne, rothe Farbe haben, in den südlichen Gegenden von Europa, in der Levante, im westlichen Irland u. s. w. wildwachsend an. Er ist von mittlerer Gröfse. Man

zeigte auf der Insel Teneriffa Hrn. *Bory de St. Vincent* einen Erdbeerbaum, der, wie er versichert, den höchsten Bäumen gleich kam und von grofser Schönheit war. Die grünlich-weifsen Blüthen, die den Maiblumen ähneln, erscheinen im Herbste. Es giebt indessen mehrere Varietäten z. B. mit rother, gescheckter und gefüllter Blume, mit runden und langen Früchten u. s. w. Die Früchte ähneln zwar den Erdbeeren, sind aber wirkliche fünffächrige und vielsaamige Beeren von runder Form, und von der Gröfse einer Pflaume, oder einer Kastanie. Ihre Farbe ist anfangs grün, nachher werden sie gelb und endlich im Herbste des folgenden Jahres roth-schwärzlich; mithin sind Blüthen und Früchte zugleich auf diesem Baume anzutreffen, wodurch er ein sehr schönes Ansehen erhält, daher er denn auch in Deutschland hin und wieder cultivirt wird; indessen mufs er in Gewächshäusern überwintert werden. Der Geschmack der Beeren variirt sehr nach dem Klima und Standorte des Baumes. Im Ganzen ist er etwas zusammenziehend süfslich, aber nicht lieblich, sondern fade; dennoch geniefst man sie hin und wieder gern. — *Bory St. Vincent* rühmt den Geschmack derer, die er auf der Insel Teneriffa fand, und *Lichtenstein* fand die Beeren der im Bezirke von Hottentottisch-Holland auf dem Cap cultivirten Erdbeerbäume — dort Arbiters genannt — äufserst schmackhaft. In Spanien und Minorka werden diese Beeren auf den Märkten verkauft. — Die Irländer geniefsen sie, ungeachtet ihres herben und sauren Geschmacks, gern — *Bryant.* — Auf einigen Inseln des Archipelagus, z. B. auf der Insel Andros, werden die Früchte der dort in Menge wachsenden Erdbeerbäume benutzt, um aus ihnen Branntewein zu destilliren. — Interessant endlich sind die Versuche, die Hr. *Armesto* anstellte, um Zucker aus den Früchten des Erdbeerbaumes zu erhalten. Da die von ihm mit den völlig reifen Früchten im Herbste 1807 angestellten Versuche seinen Erwartungen nicht entsprachen, so wiederholte er seine Versuche im Herbste 1808, und war nun so glücklich, bei Veränderung seines Verfahrens, Zucker zu erhalten. Die Operation selbst ist nicht schwierig; man verfährt damit auf folgende Weise:

a. Man mischt einige Pfund Früchte mit eben so viel Unzen gut gewaschener Asche, rührt das Ganze unter einander, und setzt so viel Wasser hinzu, als das Gewicht der Masse beträgt. Die ganze Masse kocht man alsdann sorgfältig.

b. Man läfst sie durch ein Filtrum von Flanell laufen, und drückt sie zuletzt aus. Der Saft, oder die trübe Flüssigkeit, die man nach dieser Operation erhält, ist süfslicht; man setzt etwas Eyweifs hinzu, indem man das Ganze schlägt; dann setzt man es wieder an's Feuer, um es sieden zu lassen.

c. Der Schaum, der sich alsdann in Menge auf der Oberfläche bildet, mufs weggenommen werden. Wenn sich die Flüssigkeit im Löffel ziemlich durchsichtig zeigt, nimmt man die Pfanne vom Feuer, und läfst die Flüssigkeit ruhig stehn, damit sie sich aufklärt.

d. Man läfst sie ein anderes Mal bis zum nöthigen Punkt der Verdickung einkochen; man erkennt diesen höchsten Grad, wenn man etwas weniges zwischen die Finger nimmt, und es zu Faden zieht; dann nimmt man das Ganze vom Feuer, und man hat den 5ten Theil der Frucht, dem Gewichte nach, in flüfsigem Zucker erhalten, der von einer schönen Bernsteinfarbe und von eigenthümlichem Geruche und Geschmacke ist, bereit sich zu krystallisiren.

S. *Hermbstäd'ts* Bülletin u. s. w. Bd. XIII. St. 1. S. 11. u. f.

3. *Arbutus uva ursi*, *Linn.* (*Uva ursi* — *Clusius* — *Radix idaea putata et Uva ursi* — *Bauhin*); DEUTSCH: *gemeine Sandbeere*; *Bärentraube*; *Bärenbeere*; *Mehlbeere*; *Steinbeere*; *spanische Heidelbeere*; *Wolfsbeere*; HOLL. *Beerendruif*; *Meelbessen*; DÄN. *Meelbeer-Riis*; SCHWED. *Mjölon*; *Mjölonris*; *Degbär*; ENGL. *the trailing arbutus or bear berry*; *bear whortle berries*; *tralling Straw berry*; FRANZ. *la bousserolle*; *l'arbousier trainant le raisin d'ours*; ITAL. *Corbezzolo uva d'orzo*; SPAN. *Uba de oso*; *ubaduz*; *gayuba*; *gayubera*; *ayauja*; PORTUG. *Uva de urso*; RUSS. *Toloknjanka*;

Tolujanik; POLN. *Borowka*; UNGER. *Medve szóló.*

Linné l. c. p. 618.

Blackwell tab. 592.

Kniphoff Cent. 9. *nr.* 10.

Dieser kleine, etwas über einen Fuſs hohe, Strauch wächst in steinichten, schattigen und bergichten Gegenden von Europa und Nord-Amerika, gewöhnlich unter den Preiselbeeren und dem Heidekraute wild. An den Enden der mit kleinen, dicken, stumpfeyrunden, immer grünen, bitter und herbe schmeckenden Blättern, deren gute Wirkungen gegen mehrere Krankheiten der Nieren und Blase bekannt sind, besetzten Zweige, erscheinen im Julius Büschelchen von 2—8 blaſsröthlichen Blümchen, worauf rothe, glatte Beeren von sehr fadem Geschmacke folgen, die so mehlicht sind, daſs sie nach abgeschälter Haut in Mehl zerfallen, und daher nur im Nothfall von einigen nördlichen Nationen, z. B. den Lappländern roh, oder getrocknet genossen, auch unter Brot gebacken werden — *Linné.* — Nach *Peter Holmberger's* Versuchen — s. LITER. Nr. 7047 — läſst sich auch ein wohlschmeckender Sirup aus diesen Beeren verfertigen, wenn man sie zerquetscht, ohne die Kerne zu zerstoſsen, heiſses Wasser darauf gieſst, dies nachher mit den Beeren durchseiht und ausdrückt, und dann zur gehörigen Dicke einkocht.

Arca; Archenmuschel. Unter Arche stellt man sich den Kasten des Noah, oder ein Schiff ohne Mast vor. Der Ähnlichkeit halber hat man diesen Namen einer Muschel-Gattung beigelegt, welche mehrere Arten unter sich begreift, die man gröſstentheils in den West- und Ostindischen Meeren antrifft. Das in diesen lebende Thier ist noch nicht genau bekannt. — Von der Chama unterscheidet sich die Arca dadurch, daſs ihre beiden Schnäbel sehr weit von einander stehn.

1. *Arca Noae, Linn.* (*Concha rhomboides* — *Rondelet*; *Musculus polylepto-ginglymus* — *Klein*; *Mytilus amboinicus maximus* — *Petivier*); DEUTSCH: *die Arche Noah*; *die Noahsarche*; *der Kasten Noä*; *das Schiffchen*; HOLL.

de Noach's Ark; DÄN. *Noae Ark*; SCHWED. *Noä Ark*; ENGL. *the Noahs ark*; FRANZ. *l'arche de Noé*; *la mussole* — *Adanson*; ITAL. *Arca di Noe*; *mussolo*; SPAN. *Arca de Noe*.

Man trifft diese Art im mittelländischen Meere, an den afrikanischen Küsten, auf den Antillen u. s. w. Die Fischer am Meerbusen von Tarent bedienen sich eines eisernen Instruments, um das Thier, welches sowol roh, als mit Semmelkrumen, Öl und gehackter Petersilie gebraten, im Winter häufig genossen wird, von der Schale los zu machen. Im Sommer ist der Eyerstock des Thieres mit unzähligen Eyern angefüllt und dann seines strengen Geschmacks wegen ungenieſsbar. Auch die Araber, welche diese Muschel im rothen Meere fischen, essen das Thier roh — *Forskål*. — Zu Smyrna wird es gekocht gegessen.

2. *Arca senilis*, *Linn.*; DEUTSCH: *die Breitrippe*; HOLL. *breed geribde Arkdoublet*; FRANZ. *l'arche ridée*; *le Fagan* — *Adanson*; *le petit coeur de boeuf*; *le coeur de Jamaïqne blanc*.

Diese bei Jamaika, Guinea u. s. w. häufig vorkommende Muschel erreicht eine beträchtliche Gröſse und hat die Form eines Herzens. Die Neger fangen sie in groſser Menge in den sandigen Mündungen des Senegal und genieſsen sie gern.

Archen-Muschel; s. Arca.

Arcis — les grottes; eine Art Burgunder-Wein vom 3ten Range, die man von Auxerre erhält.

Arctium, *Linn.* Dies Pflanzen-Geschlecht gehört zur ersten Ordnung der 19ten Classe, Syngenesia, Polygamia aequalis.

Arctium Lappa, *Linn.* (*Personata s. Lappa major altera* — *Bauhin*; *Lappa major sive Arctium Dioscoridis* — *Bauhin*; *Bardana s. Lappa major* — *Blackwell. tab.* 117); DEUTSCH: *gemeine Klette*; *groſse Klette*; *Klettenkraut*; *Klettenwurz*; *Klettendiestel*; *Hopfenklette*; *Butzenklette*; *Roſsklette*; *Dockenkraut*; *Ohmblätter*; *Grindwurz*; (IM NIEDERSACHSEN:) *Klyve*; *Klibe*; *Klesse*; *Klisse*; HOLL. *gemeene Klissen*; *Klitten*; *Kladden*;

DÄN. *Agerburre*; *Agerskreppe*; *Torden Skreppe*; *Stor Skreppe*; SCHWED. *Karborre*; *Borrar*; *Kardborregräs*, *Töflor*; ENGL. *the common burdok*; *clot burr*; *common bur*; *smooth headed common Burdock*; FRANZ. *Bardane à têtes glabres*; *Bardane*; *glouteron*; *herbe aux teigneux*; *herbeaux punaises*; *tignon*; *napolier*; ITAL. *Lappola*; *bardana*; SPAN. *Lampazo*; *bardana*: PORTUG. *lapa*; *lappa*; *lappão*; *lapas*; *arcio*; *pegamaça*, RUSS. *Lapuschnik*; *Repeinik*; POLN. *lopian*; *Bazyna*; BÖHM. *Lupen*.

Linné Spec. pl. ed. Willden. Tom. III. P. III. p. 1631.

Schkuhr's Handbuch. Tab. 227.

Diese allgemein bekannte zweijährige Pflanze wächst sehr häufig in Europa auf ungebauten Plätzen, an Wegen, Triften, an den Rändern der Wassergräben u. s. w. Die lange, eines Daumens dicke, äufserlich braune, inwendig weifse, leichte, schwammige Wurzel, von schwachem, dumpfig widrigem Geruche, und süfs-bitterlichem, nicht unangenehmen Geschmacke, wird zwar gegen mehrere Krankheitsformen, z. B. gegen die Gicht und Rheumatismus, chronische Hautkrankheiten u. s. w. in Abkochungsform als Heilmittel angewandt, doch auch als Nahrungsmittel hin und wieder, gekocht, z. B. in Fleischsuppen, genossen. Man vergleicht ihren Geschmack mit dem der Artischocken. Auch geniefst man in einigen Ländern die Wurzelsprossen dieser Pflanze, so wie die noch jungen, zarten Stengel derselben, nachdem die äufsere Haut abgeschält worden ist, gekocht, als Spargel, auch roh, nebst den jungen Blättern, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer, als Salat, zubereitet — *Linné*. — In Nord-Amerika werden die jungen Stengel mit Salz bestreuet als Rettig genossen — *Kalm*. — Da beide die Absonderung des Urins befördern, so können sie, als diätetische Hülfsmittel, in den Krankheiten, in denen man von der Wurzel Gebrauch macht, mit Nutzen genossen werden.

Arctomys; Murmelthier. Die neuern Zoologen haben den Namen **Arctomys** zum Gattungsnamen gewählt, und darunter mehrere Thiere ge-

bracht, die, nach *Linné*, zur 4ten Familie der Mäuse gehören.

1. *Arctomys Bobac* — *Schreber's Säugthiere. IV. S.* 738. *Tab.* 209 — (*Mus Arctomys* — *Pallas*); DEUTSCH: *das russische Murmelthier*; *der Bobak*; *Bobuk*; *der Tarbagan*; *das polnische Murmelthier*; *der polnische Ziesel*; HOLL. *poolsch Marmeldier*; FRANZÖS. *le Bobac*; *la marmotte de Pologne*; RUSS. *Sourok*; *Sarbagan*; POLN. *Swiszcz*; *bobuk*; BÖHM. *Lesnymys*; *Popelice*.
Suckow Nat. Gesch. der Thiere. Bd. I. S. 146.

Das russische Murmelthier, welches an Gröſse, Gestalt und Lebensart den gewöhnlichen Murmelthieren sehr ähnelt, sich von diesen aber durch den zusammengedrückten Kopf und durch die Spur eines Daumens an den Vorderfüſsen unterscheidet, bewohnt das mittlere und gemäſsigte Asien diesseits des Dnepers, bis nach China und Kamtschatka. Es wohnen diese Thiere Familienweise in Höhlen unter der Erde, die sie, ohne sich von ihnen zu weit entfernen, im Sommer verlassen, um ihrer Nahrung, welche aus mancherlei Kräutern besteht, nachzugehn. Gegen den Herbst werden sie sehr fett, und sobald der Frost sich einstellt, schlafen sie nach und nach ein, bis sie beim eintretenden Frühjahre aus ihrem langen Schlaf erwachen. Die Bewohner der Länder, in denen sich diese Thiere aufhalten, stellen ihnen nach, besonders ihres Fleisches wegen, welches in Hinsicht des Geschmacks mit dem Fleische der Hasen übereinkommen soll.

2. *Arctomys citellus*, *v. Schreber* — *Säugthiere. Th. IV. S.* 746. *Tab.* 211. *A. B.* (*Mus Citellus* — *Linné*; *Marmota Citellus* — *Blumenbach*); DEUTSCH: *das kleine Murmelthier*; *der Ziesel*; *Zeisel*; *Zieselmaus*; *Erdzeisel*; *Erdzeiselchen*; *Zieselratte*; *polnische Maus*; *groſse Haselmaus*; *Bilgmaus*; *Suslic*; *orientalischer Hamster*; *das ohrlose Murmelthier*; HOLL. *Zyselmuis*; DÄN. *Jordrotten*; SCHWED. *Jordråttan*; ENGL. *earleſs marmot* — *Pennant*; *the Casan marmot*; FRANZ. *le Zizel*; *le Souslik*; *la marmotte jevraska*; *le lapin*

d'Allemagne; RUSS. *Suslik*; POLN. *Susiel*; *mysz-polna*; BÖHM. *Sysel*; *polnj mys.*

Suckow a. a. O. S. 147.

Bechstein's gem. Nat. Gesch. Deutschlands. I. S. 1043. *Taf.* 13. *fig.* 2.

Der Ziesel, dessen Länge 16 Zoll beträgt und dessen Schwanz fast 5 Zoll mifst, ähnelt in Hinsicht der Gestalt und Farbe sehr dem Alpen-Murmelthier; in Hinsicht seiner Backentaschen aber, und seiner innern Organisation dem Hamster. Statt des deutlichen äufsern Ohres, ist ein dicker, behaarter Wulst; der geringelte Schwanz ist zu beiden Seiten mit langen Haaren besetzt; die Füfse sind kurz und fünfzehig. Es giebt, nach *Pallas*, 3 Haupt-Varietäten dieses Thieres:

a. Arctomys citellus undulatus; der gewässerte Ziesel;

b. Arctomys citellus leucopictus; der getiegerte oder geperlte Ziesel;

c. Arctomys citellus flavicans; der gelbliche Ziesel.

Der Ziesel ist sehr weit verbreitet. In Deutschland findet man ihn nur einzeln in Böhmen und Östreich; häufiger in den dürren Sandgegenden Polens und Ungerns; am häufigsten aber im südlichen europäischen Rufsland; ferner durch ganz Sibirien und die grofse Tatarei bis nach Kamtschatka, und von den Ufern der Wolga, bis nach Persien und Indien. Endlich hat man ihn auf einigen, zwischen dem nördlichen Asien und Amerika befindlichen Inseln, selbst in einigen Gegenden des festen Landes von Amerika angetroffen. — Auch diese Thiere graben sich auf hochliegenden freien Ebenen einzeln ihre Höhlen, die oft $1\frac{1}{2}$ Klafter tief sind und worin sie während des Winters ihren Winterschlaf halten. Sie nähren sich von mehrern Pflanzenwurzeln, von Getreidekörnern, auch jungen Vögeln, kleinen Mäusen u. s. w., saufen gern Milch, lecken gern Salz, daher man sie oft in grofser Anzahl auf den Barken fängt, die zu Solikamsky mit Salz beladen unterhalb Kasan in die Wolga gehn. Die Jungen, welche im Frühjahre geworfen werden, lassen sich leicht zähmen. Im Herbste ist das Fleisch der Ziesel, so wie der übrigen Arten des Geschlechts

Arctomys sehr fett, und man stellt ihnen auf mancherlei Weise dieserwegen sowol, als wegen ihrer schönen Felle sehr nach. Die meisten Nationen Sibiriens geniefsen ihr Fleisch gern. Die Kalmücken kochen es mit saurer Milch, oder legen es zum Sieden in den Kessel, wenn sie Milchbranntewein — Koumys — destilliren, und sind grofse Liebhaber dieses Gerichts. Die so zubereiteten Ziesel sollen wie Spanferkel schmecken. Auch die Buräten, welche sie in besonders dazu eingerichteten Fallen fangen, essen ihr Fleisch gern — *Georgi*.

3. *Arctomys Marmota*, *Schreber* — *a. a. O. S.* 722. *Taf.* 207 (*Mus Marmota Linnaei*; *Marmota alpina* — *Blumenbach*); DEUTSCH: *das Alpen-Murmelthier*; *eigentliches Murmelthier*; *Bergmaus*; *Murmelmaus*; *Murmrutle*; *Alpenmaus*; *Alpenratze*; *Bergratze*; *Murzerchen*; *Bergdachs*; HOLL. *Marmeldier*, *Bergrot*; *Rot der Alpen*; *Marmot*; DÄN. *Murmeldyr*; SCHWED. *Mormeldjuret*; ENGL. *marmot*; *alpine Marmot* — *Pennant*; FRANZÖS. *la marmotte*; *le rat des alpes*; *marmontain*; ITAL. *la marmotta*; *il marmotto*; SPAN. *la marmota*; PORTUG. *a marmota*; UNGER. *Havasi-hörtsök*.

Suckow a. a. O. S. 144.
Bechstein a. a. O. S. 1027, *Taf.* 13. *fig.* 1.

Das Murmelthier ähnelt in Hinsicht seiner äufsern Gestalt dem Hasen, ist gegen 16 Zoll lang; der Schwanz hat eine Länge von 6 Zoll. Der Körper ist oben braun, unten röthlich; sein Gewicht beträgt 6 – 9 Pfund. Dieses muntere, durch seine possierlichen Stellungen den Zuschauer belustigende Thier bewohnt die hohen Alpen von Europa und Asien, und ist vorzüglich in der Schweiz, Savoyen, Tyrol, auf den Pyrenäen u. s. w. anzutreffen. Gezähmt läfst sich das Murmelthier an allerhand Nahrung gewöhnen; im wilden Zustande lebt es von mehrern Wurzeln, Kräutern und kräftigen Gräsern, jedoch auch von Insekten. Es säuft sehr wenig, und nur vor seinem Winterschlafe, den es, wie die übrigen Arten dieser Gattung, gesellschaftlich, oft zu 5 – 9 Stück, in tiefen, oft 3 – 7 Fufs im Durchmesser haltenden, mit meh-

mehrern Gängen versehenen Höhlen hält. Diese Höhlen machen die Murmelthiere in die Erde hinein, stopfen solche mit Heu aus, und verschliefsen sie sorgfältig mit Gras, Stämmen und Lehm. Für den Sommer graben sie sich nur kleine Löcher, zum Schutze gegen Verfolgungen und Regen. — Die Savoyarden fangen diese Thiere auf mancherlei Weise häufig ein, zähmen sie, lehren sie allerlei Kunststücke und tragen sie weit umher in Kasten herum. Ihr Fleisch, welches im Herbste sehr fett ist, wird von allen Bewohnern derjenigen Gegenden, wo sie einheimisch sind, sowol gebraten, als mit Kohl gekocht, gegessen. Aus den Keulen macht man eingepökelt und geräuchert, kleine, nicht übel schmeckende Schinken. — Das Fleisch der Murmelthiere soll in Hinsicht des Geschmacks mit dem der Spanferkel übereinkommen, doch besonders wegen seines strengen Geruchs etwas Widriges an sich haben. Indessen soll ihm dieser widrige Geschmack leicht durch starke Gewürze benommen werden können.

4. *Arctomys Monax* — *Pallas glir.* 74. 2. — (*Mus Monax* — *Schreber*); DEUTSCH: *das amerikanische Murmelthier*; *der Monax*; *der bahamische Afterhase*; *der Afterhase aus Java*; *der graue Ziesel*; *das Ferkelkaninchen*; HOLL. *amerikaansche Marmot*; SCHWED. *Nordamerikanske Råtten*; ENGL. *the monax*; *the Maryland marmot*; *the groundhog*; *the rabbit*; *the woodjack*; *the Baham coney*; FRANZ. *le monax*; *le siffleur*; *la marmotte d'Amerique*.

Suckow a. a. O. S. 145.

v. Schreber a. a. O. S. 737. *Tab.* 210.

Das amerikanische Murmelthier wird in Virginien und Pensylvanien, auch auf den Bahama-Inseln angetroffen. An Gröfse kommt es kaum mit einem Kaninchen überein. Es bewohnt die Höhlen der Steinklippen. Sein Fleisch soll dem Schweinefleisch ähneln — Carrer. — Man geniefst diese Thiere, welche übrigens leicht zu zähmen sind, und mit allerlei Wurzeln, Brot und Zucker gefüttert werden können, theils frisch, theils eingesalzen und gedörrt; letzteres besorgen die Neger, wenn sie dieselben auf entlegenen Inseln fangen und zum Verkaufe aufbewahren wollen.

Ardé. Unter diesem Namen erwähnt *Chardin* — Voyage en Perse. Tom. III. p. 95 — eines sehr wohlschmeckenden, süfsen, durchsichtigen Öls, von schöner, gelber Farbe, dessen sich die Perser statt des Olivenöls an Speisen bedienen. Man gewinnt es aus Kernen, Koncheck genannt. Es sind dies die Saamenkerne einer orangengelben Blume, wahrscheinlich von Carthamus tinctorius, wildem Saffran.

Ardea, Reiher. Das zahlreiche Geschlecht dieser Vögel nimmt im *Linnéishen* Systeme seine Stelle unter Sumpfvögeln (Grallae) ein. Die Naturforscher weichen in der Bestimmung der Grenzen dieses Vogelgeschlechts sehr von einander ab, indem einige, wie *Blumenbach*, *Latham* u. s. w. auch die Kraniche, Störche, Rohrdommeln u. a. unter dasselbe ordnen; andere aber, z. B. *Bechstein*, letztere Vögel wieder davon trennen, und aus diesen eigene Geschlechter machen. Das Geschlecht der Reiher kommt in Hinsicht der Lebensart mit den Sumpfvögeln überhaupt überein. Sie nähren sich nämlich gröfstentheils von Fischen und Amphibien, die sie aus dem Wasser und Schlamme hervorsuchen, zu welchem Zwecke sie die Natur mit langen Schnäbeln und Beinen versehen hat.

1. *Ardea americana*, *Linn.*; DEUTSCH: *der amerikanische Reiher*; *der amerikanische Kranich*; HOLL. *Amerikaansche Kraan*; ENGL. *the hooping crane*; FRANZÖS. *la grue d'Amerique*; *la grue blanche.*

Suckow Anfangsgründe der Naturgeschichte der Thiere. Th. II. Abtheil. 3. *S.* 1459.

Seligmann's Vögel. II. Tab. 50.

Ist in Nordamerika, an der Hudsonsbay einheimisch, von da er im September nach Florida zieht. Er ist $4\frac{1}{2}$ Fufs lang. Sein Fleisch ist sehr zäh und nur brauchbar, um Suppen davon zu kochen, die sehr wohlschmeckend seyn sollen — *Bergius.*

2. *Ardea brasiliensis*, *Linn.*; DEUTSCH: *der brasilianische Reiher*; ENGL. *the brasilian bittern*; *the clucking hen*; FRANZ. *l'onoré des bois*; IN BRASILIEN: *Soco.*

Suckow a. v. O. S. 1474.

Ist in Südamerika einheimisch. Seine Länge beträgt 2¾ Fuſs. Das Fleisch der Jungen soll schmackhaft seyn.

3. *Ardea candidissima* — *Jacquins Beiträge. S. 18. Nr. 13.* —; DEUTSCH: *der schöne Reiher; der schneeweiſse Reiher.*

Suckow a. a. O. S. 1478.

Bechstein a. a. O. Bd. IV. S. 45. hält diese Art für einen alten Silberreiher — *Ardea Garzetta, Linn.* — Dieser schöngestaltete Vogel hält sich in den vom Meere überschwemmten Gegenden, bei Karthagena in Amerika, auf; sein Fleisch soll den Indianern zur Speise dienen.

4. *Ardea cinerea, Linn.*; DEUTSCH: *der gemeine Reiher; der Fischreiher; groſser Reiher; groſser Kammreiher; Reiher mit weiſser Platte; bläulicher und gehäubter Reiher; Türkischer Reiher (wenn er 4, wenigstens 3 Jahr alt ist); sonst: Reiher, grauer, blauer Reiher; Reiger; Bergreiher; Schildreiher; Rheinreiher*; HOLL. *de gewoone blaauwe Reiger; de aschgraauwe Reiger*; DÄN. *Hejre*; SCHWED. *Häger*; ENGL. *the heron; the common heron; the hern*; FRANZ. *l'héron; héron commun; héron cendré*; ITAL. *Airon; aghirone; la garza cenericia*; SPAN. *la garza real; garza cenicienta*; PORTUG. *Garza real*; RUSS. *Tschapura seraja; Czaplja; Ptitza*; POLN. *Czapla*; BÖHM. *čepc; wolawka.*

Suckow a. a. O. S. 1467.
Bechstein a. a. O. IV. S. 10. Taf. 1.

Der gemeine oder graue Reiher hat eine Länge von 3 Fuſs 4 Zoll; einen 8 Zoll langen Schwanz, und eine Breite von 5 Fuſs 6 Zoll mit ausgespannten Flügeln. Es sind diese Vögel nach dem Alter merklich abweichend verschieden, wie aus den Untersuchungen der neuern Ornithologen hervorgeht; die sogenannten gemeinen Reiher sind demnach die Jungen, die groſsen Reiher, welche von *Linné* u. A. für eine eigene Gattung gehalten wurden, 4jährige Reiher. — Der gemeine Reiher ist sehr allgemein verbreitet; man findet ihn fast in allen Ländern

der alten und neuen Welt. Die nördlich gelegenen Länder verläfst er schaarenweise im Spätherbste und begiebt sich nach wärmern Gegenden, aus denen er im Frühjahre zurückkehrt; in den gemäfsigten Ländern verweilt er auch im Winter. Man findet ihn in sumpfigen Gegenden, wo er, seiner angebornen Trägheit gemäfs, oft Stundenlang stille steht und auf Fische lauert, von denen er sich, so wie auch von Amphibien und Würmern ernährt. Diese, übrigens sehr scheuen, Vögel nisten auf hohen Bäumen und halten sich zur Begattungszeit haufenweise bei einander auf. Da sie vieler Fische zu ihrer Nahrung bedürfen, so thun sie in dieser Hinsicht vielen Schaden, daher man ihnen sehr nachstellt und sie auf mannichfaltige Weise zu fangen sucht. Die Reiherjagd, mittelst dazu abgerichteter Falken — faucon héronnier — unter dem Namen Reiherbeitze — chasse du héron — bekannt, gehörte ehedem mehr wie jetzt, zum Jagdvergnügen grofser Herrn. Man pflegte daher zu diesem Zwecke junge Reiher in Falconerien aufzuziehn. — Das Fleisch der alten Reiher ist zäh, hart, hat einen Fischgeschmack und ist sehr schwer verdaulich; das der jungen ist mürbe, zart und wohlschmeckend, besonders das der Brust. Ehemals hielt man letzteres gebraten, oder auch in Pastetenform, für eine grofse Delicatesse, und nannte das Reiher-Wildprett, eine königliche Speise — viarde royale. Besonders grofs war diese Liebhaberei in Frankreich, wo die Reiher ordentlich in besonders dazu an Flüssen erbauten hölzernen Hütten — Heronnières genannt — gehegt wurden, um sie, und ihre grünlichblauen, ebenfalls wohlschmeckenden Eyer zu bekommen.

5. *Ardea Cocoi*, *Linn.* (*Ardea cayanensis cristata* — *Brisson*); DEUTSCH: *der Soco-Reiher.* *Suckow a. a. O. S.* 1465.

Der über 3 Fufs lange Soco-Reiher ist in Brasilien und in Cayenne einheimisch. In der Regenzeit soll sein Fleisch wohlschmeckend seyn.

6. *Ardea coerulea*, *Linn.*; DEUTSCH: *der blaue Reiher*; FRANZ. *Crabier bleu* — *Büffon*; ENGL. *blue heron.*

Suckow a. a. O. S. 1505.

Seligmann's Vögel. IV. Tab. 52.

Diese Gattung, von der es mehrere Varietäten giebt, ist in Süd Amerika einheimisch. In Jamaika soll sein Fleisch wohlschmeckend seyn.

7. *Ardea Grus, Linn.* (*Avis palamedia; Grus cinerea — Bechstein*); DEUTSCH: *der Kranich-Reiher; der Kranich; der graue Kranich; Krannich; Kranch; Kreon; schwarzgrauer gemeiner Kranich; Kron;* HOLL. *Kraan; Kraanvogel;* DÄN. *Trane;* SCHWED. *Trana;* ENGL. *the crane; common crane Latham;* FRANZ. *la grue;* ITAL. *Grù; grue;* SPAN. *grulla; grua;* PORTUG. *o grou;* RUSS. *Schurawl;* POLN. *zòraw;* BÖHM. *Geràb.*

Suckow a. a. O. S. 1456.

Büffon Vögel; übers. v. Otto. Bd. 52. *S.* 89. *mit einer Figur.*

Bechstein a. a. O. S. 103. *Taf.* 19.

Der Kranich ist fast 4 Fuſs lang; seine ausgespannten Flügel messen 6½ Fuſs; der Schwanz für sich 8 Zoll. Zur Sommerszeit hält er sich in den sumpfigen Gegenden des ganzen nördlichen Europa's und Asiens auf; gegen den Winter zieht er schaarenweise, besonders zur Nachtzeit, nach den wärmern Ländern Asiens und Afrika's. Wiewol die Kraniche sehr scheu sind, so lassen sie sich doch, jung eingefangen, leicht zähmen. Sie nisten da, wo sie sich Sommers über aufhalten, und legen in Binsen- und Erlenbüschen zwei grünlich aschfarbene, bräunlich gefleckte Eyer, von der Gröſse der Gänseeyer. Da die Kraniche auſser Fröschen, Muscheln, Würmern u. s. w. auch allerhand Sämereien und besonders junge Saat fressen, so thun sie in manchen Gegenden, wo sie sich zahlreich aufhalten, groſsen Schaden. In einigen Ländern gehören sie zur hohen, in andern zur niedern Jagd. Man fängt sie oft lebendig in Schlingen, beizt sie auch wol mit Falken, erlegt sie übrigens gewöhnlich auf die Art, wie die Trappen, mit dem Schieſsgewehr. Das Fleisch der Kraniche, besonders der Alten, wird in Deutschland seines schlechten Geschmacks, so wie seiner Zähigkeit, Un-

verdaulichkeit und schwarzen Ansehens wegen, wenig geachtet, und wol nur selten genossen. In andern Ländern indessen, besonders ehedem, schien man an diesem Fleische mehr Behagen zu finden. So fanden z. B. die alten Römer das Fleisch der Kraniche sehr lecker, wiewol bereits *Galen* — de aliment. facult. l. 3. c. 20 — es für zäh und hart erklärte. Auch *Simeon Sethos* hält es für heiſs und trocken, rühmt indessen eine Suppe davon als stark nährend und für abgelebte Personen in hohem Grade restaurirend. *Celsus* behauptet ebenfalls die groſse Nahrhaftigkeit des Fleisches der Kraniche. *Varro* lobt die Grues Melicas, oder die, von der im Cretischen Meere belegenen Insel Melo mit vielen Kosten nach Rom gebrachten, Kraniche. Man blendete sie sogar und mästete sie in finstern Behältnissen, um ihr Fleisch besonders wohlschmeckend zu machen — *Plutarch.* — *Plinius* hist. nat. l. 19. c. 23. — Auch wurden Kraniche von den Indianern ihren Königen zu Geschenken gebracht — *Aelian* hist. l. 13. c. 25. — In Frankreich wurden ehedem die Kraniche zur Winterszeit, nachdem sie eine Zeitlang an der Lnft gehängt hatten, mit vielem Gewürze, als mit Gewürznelken und Pfeffer angefüllt, gebraten gegessen — *Bruyerinus.* — Auch in England wurden sie zu des Königs *Eduard I.* Zeiten, ihres wohlschmeckenden Fleisches wegen, sehr geschätzt. Man zog die jungen Kraniche auf und bratete sie, nachdem sie mit Raute und Krausemünze ausgefüllt waren. — *Rajus* fand die in Rom auf den Märkten verkäuflichen jungen-Kraniche sehr wohlschmeckend. In Polen und der Tatarey wurden die jungen Kraniche — Vipiones — gezähmt, gemästet und gegessen; sie sollen wie junge Enten und Gänse schmecken. — Nach *Turner* — Gesandtschafts-Reise nach Tibet. Hamburg 1801. S. 245 — sollen die Tibetaner die Eyer einer dort einheimischen, unter dem Namen Saurassen, bekannten Art groſser Kraniche für eine Delicatesse halten. Man sammelt diese Eyer haufenweise am Ufer; sie sind so groſs, wie die von Calicutschen Hühnern.

8. *Ardea Leucorodia*, *Linn.*; DEUTSCH: *der weiſse Löffelreiher; der Löffler; der weiſse Löffler;*

die Löffelgans; Spatelgans; Lepler; Pelican; Pallette; FRANZÖS. *la Spatule;* ENGL. *the white Spoonbill — Latham.*

Büffon's Vögel übers. v. Otto. Bd. 26. *S.* 104. *mit einer Abbild.*

Bechstein a. a. O. S. 4. *Taf.* 17.

Der weiſse Löffelreiher gleicht an Gröſse dem gemeinen Reiher, doch sind Hals und Füſse kürzer, und ersterer ist auch mit kleinen kurzen Federn besetzt. Der Schnabel ist 8 Zoll 9 Linien lang, in der Mitte 8 Linien, gegen die Spitze 2 Zoll breit, oben und unten breit gedruckt, so daſs er mehr die Geſtalt eines Spatens, als eines Löffels hat. Man trifft diesen Vogel auf den Farinseln, in Lappland, allen gemäſsigten Gegenden von Ruſsland und Europa, am caspischen Meere, auf dem Cap und auf den Philippinen an. In Deutschland ist er selten und nur auf seinem Zuge im Herbste, am Rhein, an der Oder und Donau anzutreffen. — Sein Fleisch soll dem der Gänse ähneln, und das der Jungen, wiewol sie sich von Fischen nähren, wohlschmeckend seyn.

9. *Ardea Maguari, Linn.*; DEUTSCH: *der Maguari-Reiher;* FRANZ. *Maguari — Büffon;* ENGL. *american Stork — Latham.*

Suckow a. a. O. S. 1462.

Das Fleisch dieses in heiſsen Gegenden Amerika's, besonders in Brasilien, einheimischen Reihers soll wohlschmeckend seyn.

10. *Ardea minuta, Linn.*; DEUTSCH: *der kleine Reiher; der kleine Rohrdommel; keine Mooskuh; kleiner brauner Rohrdommel; kleiner gestirnter Reiher aus der Barbarey; grüngelber Reiher; gestrichelter oder geschäckter Reiher; Rohrreiher; Rohrtump; Europäischer Krabbenfresser;* HOLL. *kleine Butoor;* ENGL. *the little bittern; the boo-onk or longneck;* FRANZ. *le blongios de Suisse; le petit butor; Butor tacheté.*

Suckow a. a. O. S. 1509.

Bechstein a. a. O. S. 71.

Büffon Vögel; übers. v. Otto. Th. 25. *S.* 301. *mit* 2 *Figuren.*

Der kleine Rohrdommel ist nicht gröſser als eine Schwarzdrossel, 16 Zoll lang, und mit ausgespannten Flügeln 1 Fuſs 11 Zoll breit. Er ist in allen den Ländern, und noch weiter verbreitet, als der gemeine Rohrdommel, jedoch in Deutschland selten. In Hinsicht seines Aufenthalts, ſeiner Nahrung u. s. w. kommt er fast ganz mit dem gemeinen Rohrdommel überein. Sein Fleisch soll nicht übel schmecken — *Forster.*

11. *Ardea pavonina*, *Linn.* (*Grus balearica*); DEUTSCH: *der Pfauenreiher; der Seepfau; der Wasserpfau; der balearische Kranich; der Diademkranich; der Königsvogel;* HOLL. *de Kroonvogel; de balearische Kraan;* DÄN. *Paafuglhejre; den kongelige Fugl;* SCHWED. *På̊fogelhäger;* ENGL. *the balearic crane; the crownedheron; the crownet bird; the crowned african crane;* FRANZ. *l'oiseau royal* — *Büffon;* ITAL. *l'uccello reale.*

Suckow a. a. O. S. 1453.
Seligmann's Vögel. VI. T. 87.

Der Pfauenreiher ist in Afrika, von Guinea an, bis zum Vorgebirge einheimisch und hält sich an groſsen Flüssen auf. Die Länge dieses schöngestalteten Vogels, der sich leicht zähmen läſst, beträgt 2¾ Fuſs. Sein Fleisch soll wohlschmeckend und nährend seyn — *Demanet.*

12. *Ardea stellaris*, *Linn.* (*Botaurus; Butorius; Butio; Taurus* — *Plinius*); DEUTSCH: *der dickhälsige Reiher, oder groſse Rohrdommel; gemeiner Rohrdommel; Rohrtrummel; Iprump; Faule; Rohrdump; Wasser- und Moorochse; Mooskrähe; Moosreiher; Rohrbrüller; Us-, Meer-, Moos- und Lohrind; Rohrpompe; Moosreigel; Erdball; Ruhrdump; Mooskuh; Hortyhel;* IN NIEDERSACHSEN: *Domphoren;* HOLL. *Roerdomp; Roertrompe; Butoor;* DÄN. *Rördrum; Stiernehejre;* SCHWED. *Rördrum; Rördrommel;* ENGL. *the Bittern, or bittour;* FRANZ. *le butor; l'héron étoilé;* ITAL. *il terrabuso; tarabuso; trombone; trombotto;* SPAN. *Alcaraban; Alcaravan; bitor; butorio; toro;* PORTUG. *Alcaravão;* RUSS. *Buik* (*d. i. Ochse*);

Bugai; *Wip*; POLN. *Bak*; UNGER. *Ordító-madar* (*d. i. Brüllvogel*); *Nadi-bika* (*d. i. Rohrstier*).

Suckow *a. a. O. S.* 1498.

Büffon's Vögel; *übers. v. Otto. Bd.* 25, *S.* 344. *mit einer Figur.*

Bechstein a. a. O. S. 63.

Die Länge des gemeinen Rohrdommels beträgt 2 Fuſs 8¾ Zoll; seine Breite 4 Fuſs 5 Zoll. Dieser äuſserst träge Sumpfvogel, der oft den ganzen Tag über auf einem Fleck stehn bleibt, und, wenn er im Schilfe steckt, einen dumpfen Schall von sich giebt, hält sich mehr in den südlichen, als nördlichen Ländern von Europa, Asien und Amerika auf. In Deutschland trifft man ihn vom März bis zum September einzeln an. Er läſst sich schwer fangen und wurde ehedem mit Falken gebeizt. Die jungen sollen sich ziemlich leicht zähmen lassen. Sein Fleisch ist wohlschmeckend, ohne Fischgeschmack, und soll dem Hasenfleische ähneln. Zu König *Heinrich VIII.* von England Zeiten ward er häufig auf die besten Tafeln gebracht — *Bergius.* — Jetzt wird er nur selten gegessen.

13. ARDEA VIOLACEA, *Linn.* (*Cancrophagus bahamensis*); DEUTSCH: *der violetbauchige Reiher*; *der Violet Reiher*; *der Krabbenfresser von Bahama*; HOLL. *Krabbeneeter*; ENGL. *the crested bittern*; *the grey crested goulding*; *the yellow crowned heron*; FRANZÖS. *le crabier gris-de-fer*; *le crabier de Bahama*; *le butor huppé*; ITAL. *il crabiere d'un colore grigio di ferro.*

Suckow *a. a. O. S.* 1478.

Seligmann's Vögel. IV. Tab. 58.

Man trifft diese Reiherart in Carolina und auf den bahamischen Inseln in ungeheurer Menge an. Der violette Reiher ist 15½ Zoll lang, nährt sich von Krabben und Muscheln, und nistet auf dem Gesträuche, das zwischen Felsenritzen wächst. Sein Fleisch ist sehr wohlschmeckend.

Auſser diesen Reiher-Arten, deren Fleisch genieſsbar ist, werden in mehrern Reisebeschreibungen noch andere, zur Zeit noch nicht genau bestimmte,

Reiher erwähnt, die gleichfalls von den Bewohnern der Länder, in denen sie sich aufhalten, gegessen werden. So gedenkt *Browne* der Ardea subfusca major — the ducking Hen — welche Art auf Jamaika für den besten Wildbraten gehalten werden soll. *Ulloa* rühmt: Ardea mexicana cristata des Brisson, als die leckerste Reiherart, die in Porto Bello gegessen wird u. s. w.

Arduina, Linn. Der Name eines Pflanzengeschlechts, welches zur ersten Ordnung der 5ten Classe gehört.

Arduina bispinosa, Linn. (*Lycium foliis cordatoovatis — Miller*; *Carissa Arduina — Lamark*); ENGL. *two spin'd Arduina*; FRANZ. *le Calac d'Afrique*; DEUTSCH: *zweidornige Arduine.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. I. P. II. p. 1117.

Persoon Synopsis plant. P. I. p. 266.

Die unter dem Namen Gatagay-Wurzel bekannte Wurzel dieses Strauchgewächses wird unter Asche gebraten, von den Einwohnern des Caps gegessen, wiewol ihr Geschmack unangenehm ist — *Thunberg.*

Ardzapfen; s. Pinus Cembra.

Areca; *Arekapalme*; der Name eines zur Familie der Palmbäume gehörenden Pflanzen-Geschlechts, welches unter die 7te Ordnung der 21sten Classe, Monoecia, Monadelphia, geordnet ist.

1. *Areca Catechu*, (*Areca s. Faufel avellana indica versicolor — Rajus*; *Palma arecifera nucleo versicolore moschatae simili — Pluckenet*; *Palma, cujus fructus sessilis Faufel dicitur — Bauhin*; *Pinanga — Rumph Amb. I. p.* 26. *tab.* 4.; *Caunga — Rheede Malab. I. p.* 9. *tab.* 5—8); DEUTSCH: *gemeine Arekapalme*; *Pinakapalme*; *Katechu-Palme*; HOLL. *Pinangboom*; *Areekboom*; FRANZ. *l'arec de l'Inde*; ENGL. *common Areca*; PORTUG. *Arequera*; IN INDIEN: *Pakmaron Soupari.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. IV. P. I. p. 594.

Roxburgh Plant's of Coromandel. I. p. 54. *tab.* 75.

Der vertikale Stamm dieser in Ostindien, auf den Moluckischen Inseln, in Cochinchina u. s. w. einheimischen und dort häufig cultivirten ansehnlichen und schön gestalteten Palme, die sich, gleich den übrigen Palmbäumen nur aus der Frucht erzeugt, erreicht die Höhe von 30—40, und eine Dicke von $1\frac{1}{8}$ Fufs. Diesen Baum umgeben überall erhabene Cirkel, die Spuren der abgefallenen Blätter. Sein Zweigwerk gewährt durch die regelmäfsige Anordnung seiner Palmen — Spadices — einen schönen Anblick. Die Palmen des Mittelpunctes der Krone, 7—8 an der Zahl, gehen gerade in die Höhe, während die übrigen 5 sich neigen und durch ihre Vereinigung eine Art schöngezeichneter Krone bilden. Die Blätter der Areka sind schön grün, so lange sie wachsen; werden sie alt, so nehmen sie nach und nach eine Orangenfarbe an, die angenehm gegen das leuchtende Grün der übrigen Blätter absticht. Zum charakteristischen Zeichen hat dieser Palmbaum sehr kleine, blafs apfelgrüne Blätter von lieblichem Geruche, mit halbgetrennten Geschlechtern, büschelförmig, in einer pergamenen sehr dünnen Blüthenscheide eingeschlossen. Das Ende dieser Blätter besteht in einem, eine halbe Linie langen, Kelch, mit drei spitzigen und lederartigen Abtheilungen; in einer Blumenkrone von 3 Blumenblättern, die dem Kelche vollkommen ähnlich sind; die männlichen Blüthen haben 6—9 nicht hervorstehende Staubfäden, und die weiblichen ein oberes Ovarium mit 3 Staubwegen besetzt; die männlichen stehen längs kleinen Stengeln, gehen von einem gemeinschaftlichen Blüthenstiel aus, welches die Rispe bildet, die Regime genannt wird; sie entfernen sich von einander in Gruppen von 5—6; in diesem Zwischenraume findet sich die Gruppe der weiblichen Blüthen von 7—9. Die Früchte sind gleichsam mit einander verknüpft, ehe sich die Blüthenscheide öffnet. Die Nufs, oder Frucht, welche in verschiedenen Gegenden und fast auf jeder Insel ihre eigenen, von den Reisebeschreibern oft sehr verstümmelt aufgezeichneten, Namen erhalten hat, ist von verschiedener Gröfse, von ovaler, sphärischer und gewundener Form; je nach der Art, zu der sie gehört; die gröfste gleicht einem grofsen Taubeney. Die Traube ist so voll davon, dafs sie

unter der Last zerbricht; gewöhnlich zählt man deren 150; beträgt aber die Anzahl 250, so schneidet man davon, von einer Zeit zur andern, für die Liebhaber der frischen Nüsse einige ab. — Die Frucht verändert sich in den verschiedenen Stufen ihrer Ausbildung: Anfangs ist sie weich und wässrig, und nur mit einer häutigen Schale bedeckt, welche sich nach und nach verhärtet und eine rundliche Form annimmt. Zur Zeit der Reife besteht die Frucht aus der dicken, rauhen, zaserigen, gelben Schale und dem bald herzförmigen, bald mehr rundlichen Kern, welcher, so lange er jung ist, weich, und inwendig mit einer Höhle versehen ist, die einen Saft enthält; im völlig reifen Zustande aber von hornartiger Substanz, und röthlich grauer Farbe ist, weifsliche Adern hat und einer Muskat-Nufs ähnelt. Übrigens sitzt diese Frucht in ihrem Kelche fast so eingeschlossen, wie unsere Eicheln. Wiewol die Areka-Nufs eigentlich nicht zur Nahrung dient, so wird doch von ihr ein sehr häufiger Gebrauch gemacht, der den Hindus, so wie allen Völkern Asiens, von Arabien bis China, fast auf eben die Weise zum allgemeinen Bedürfnisse geworden ist, wie in vielen europäischen Ländern das Tabakrauchen und Tabakschnupfen. Man würde es nämlich in Indien für eine Ungezogenheit halten, wenn man, ohne Betel im Munde zu haben, mit Jemanden sprechen wollte. So wie man in Europa Tabaksdosen bei sich trägt, so führt man in Indien Betelbüchsen mit sich herum, nur mit dem Unterschiede, dafs Reiche und Vornehme, besonders vornehme Frauenzimmer, sich die Betelbüchsen von einem Sklaven oder einer Sklavinn nachtragen lassen. Auf solche Betelbüchsen — Arkienjos genannt — wendet man in Indien sehr viel und es wird mit ihnen ein grofser Luxus getrieben, wie in Europa mit den Tabaksdosen. Die Betelbüchsen bestehen in flachen, viereckigen Kästchen von kostbarem Holze oder Elfenbein, oder von Schildkrötenschale, die reich mit massivem Golde oder Silber beschlagen sind. Sie enthalten alles, was zum Betelkauen gehört, nämlich etwas Kalk, Arekanüsse und Betelblätter. — Man schneidet die noch zarte, von dem äufsern Häutchen befreiete Frucht, oder den reifen und harten Kern in

kleine Stückchen, bestreuet diese mit etwas gebrannten Muschelkalk — chunam — und wickelt sie dann mit etwas Cardamom, andern feinen Gewürzen, z. B. den Saamenkörnern von langem Pfeffer und Cachou, in grüne Betelblätter — Blätter von Piper Betele — ein. Diese, unter dem Namen von Pinangbetel, Siripinang, oder schlechtweg Betel bekannte Composition nun ist es, welche die genannten Völker, von jedem Alter, Geschlechte und Stande, fast stets im Munde nehmen und durchkäuen. Zuerst hat dieser in den Mund genommene Betel einen strengen, nachher aber, wenn die ganze Composition durch das Kauen wohl gemengt ist, einen sehr angenehm aromatischen Geschmack. Der durch das Kauen des Betels reichlich hervorgelockte Speichel ist schön rosenroth gefärbt; auch Zähne und Lippen nehmen davon diese Farbe an, welches für eine Schönheit gehalten wird. Wer den Betel zum ersten Male käut, soll schwindlich werden, eine Erscheinung, die man bekanntlich auch bei Personen bemerkt, die zum ersten Male Tabak rauchen. Die Areka-Nufs ist, wenn sie frisch vom Baume kommt, in einem hohen Grade zusammenziehend und narkotisch — John Barrow. — Die Hindus legen dem Betel die Eigenschaft bei, den Hunger zu stillen, den Athem angenehm zu machen, das Zahnfleisch und den Magen zu stärken. Auch glauben sie, dafs das Betelkauen die Unterdrückung der Ausdünstung verhindere, oder sie schnell wieder herstelle, erheitere, die Krämpfe und Nervenzufälle beseitige und den Ton der Fiber erhalte. *Le Goux de Flaix* hat diese Meinungen durch seine Erfahrungen bestätigt gefunden. Der Mifsbrauch des Betels soll mehrere nachtheilige Folgen haben, soll Auszehrung, Ausfallen der Zähne u. s. w. bewirken. Überdies sollen die Indianer unter den Pinang noch gewisse Dinge mischen, die entweder ein wirkliches Gift sind, oder langsame Auszehrungen verursachen, oder auch zum Beischlafe reizen — *Houttuyn*. — Der Kern der Arekanufs soll auch noch zur Bereitung der Chocolate benutzt werden. — Die früher angenommene Meinung: dafs die unter dem Namen Terra Catechu, Terra Japonica, Cachou u. s. w. bekannte officinelle Substanz der verdickte

Saft der Arekanüsse sey, hat *Loureiro* aus mehrern Gründen zu widerlegen, und dagegen zu beweisen gesucht, dafs jene Substanz das wässrige Extract aus dem Holze der Mimosa Catechu und anderer Arten in Ostindien einheimischer Mimosen sey. Dagegen lehren die neuern Nachrichten, die uns *le Goux de Flaix* (Versuch über Ostindien. Th. I. S. 294. u. s. w.), dem wir überhaupt eine genauere und richtigere Beschreibung des Arekabaums verdanken, mittheilt: dafs der Cachou durch langsames Kochen der zerschnittenen Areka-Nüsse, mit dem Zusatze der Rinde von Kantal-Babela, einer Mimosen- oder Acacien-Art, gewonnen werde. Das Verfahren bei der Bereitungsart des Cachou hat *le Goux de Flaix* ausführlich angegeben. — Nach *Rumph* giebt es von den cultivirten Areka- oder Pinang-Bäumen 3 Arten, unter denen aber noch einige Verschiedenheiten statt finden:

a. bei der Art, welche auf Malaïsch Pinang-Calappa heifst, und in Menge auf der Insel Celebes anzutreffen ist, sind die Früchte so grofs, wie ein Gänseey, und in ihrer vollkommenen Reife ganz rund, mit grauen Streifen besetzt.

b. die weifsen Pinang- oder Areka-Nüsse, auf Malaïsch Pinang Poëti genannt, sind die besten und gebräuchlichsten.

c. der schwarze Pinang Baum, malaïsch: Pinang-Itam genannt, wird für die schlechteste Art gehalten, dennoch aber, besonders an der festen Küste von Indien häufig gebraucht. Seine Früchte sind etwas kleiner, im unreifen Zustande grassgrün, im reifen röthlich; ihre Hülse ist grobfaserig. Die Nufs ist auch kleiner und länglicher.

2. *Areca glandiformis*, *Willdenow* (*Pinanga silvestris glandiformis* — *Rumph Amb. I. p.* 38. *tab.* 6.); DEUTSCH: *eichelfrüchtige Areka-Palme*; FRANZ. *l'arec glandiforme.*

Linné l. c. p. 595.

Diese auf den Molucken einheimische Art ist viel höher und dünner, als die Areka-Palme. Die Nufs wird ebenfalls in Ermangelung der Arekanufs zum Betel gebraucht.

3. *Areca globulifera*, *Willdenow* (*Pinanga oryzaeformis* — *Rumph Amb. I. p.* 40. *tab.* 5. *fig.* 2; *Areca silvestris* — *Loureiro*); DEUTSCH: *kleinfrüchtige Areca-Palme*; HOLL. *de Rystkorrels Pinang Boom*; FRANZ. *l'arec globulifere.*

Linné l. c. p. 596.

Die kleinfruchtige Areka-Palme ist auf den Molucken einheimisch. Man benutzt die kleine, kugelrunde Frucht, von der Gröfse eines Reifskorns oder einer mittelmäfsigen Erbse (in Cochinchina ist sie etwas gröfser), ebenfalls zum Betel, geniefst auch wol die ganze Frucht, deren Kern nicht hart ist.

4. *Areca lutescens*, *Willdenow*; DEUTSCH: *gelbliche Areka-Palme.*

Linné l. c. p. 595.

Den fruchtbaren Blüthen dieses vorzüglich auf der Insel St. Maurice wachsenden Baumes folgen länglich-runde, geglättete, anfangs bräunliche und etwas erhabene, in der Folge braune Früchte, welche denen von der gewöhnlichen Areka-Palme sehr ähnlich sind. — Wiewol diese Areka-Art den Namen Palmiste Poison hat, so ist sie doch nicht giftig; der Name rührt von der Bitterkeit ihres ins Gelbliche fallendes Kopfes her. Die Kreolinnen essen das schleimige, grünliche und bitterhafte, die Früchte umgebende Fleisch — *Bory St. Vincent.*

5. *Areca oleracea*, *Linn.*; DEUTSCH: *Kohlbringende Areka-Palma*; *Kohlpalme*; HOLL. *de Koolboom*; ENGL. *the cabbage tree*; FRANZ. *l'arec d'Amerique; le palmiste franc; le chou palmiste.*

Linné l. c. p. 596.
Jacquin Americ. p. 278. *tab.* 170.

Diese Art ist eine der höchsten Palmen, die nicht selten bis zu einer Höhe von 200 Fufs anwachsen soll — *Rodschied* Bemerk. über Rio Essequebo. Frankf. 1796. S. 27. — Die Kohlpalme wächst in Amerika, besonders auf den Caraibischen Inseln. Durch die gefiederten 10 Fufs langen Blätter, deren Blättchen glattrandig sind, so wie durch ihre an

Gröfse und Gestalt den Oliven ähnlichen Früchte, aus denen man durch Auspressen ein Öl gewinnen soll, unterscheidet sie sich von der Areka-Catechu. — Von dieser Palmenart kommt vorzüglich der sogenannte Palmen-Kohl, Palmiet-Kohl, Choux-Palmiste, her. So heifst nämlich das aus den noch nicht entwickelten Blättern und Blüthen bestehende Herz des Wipfels dieses Baumes. Es ist der Palmenkohl schön weifs, fest und knirscht zwischen den Zähnen; sein Geschmack ist frisch und angenehm, und er gewährt überhaupt eine der angenehmsten Speisen, unter allen efsbaren Erzeugnissen der Tropen-Länder. Man geniefst ihn roh, zu kleinen Stükken in Wasser zerschnitten, mit etwas Salz, wie grüne Nüsse; eingesalzen, als Salat, gekocht, unter der Asche gebraten, mit Rahm- oder Butter-Sauce, wie Spargel, auch mit Zucker in der Pfanne gebacken; und auf alle Arten zubereitet ist er sowol in Ansehung seines Geschmacks, als der Gestalt, welche geschickte Köche ihm zu geben wissen, gleich angenehm. Nach *Miller* soll man den Palmkohl häufig einmachen, und unter dem Namen Cabbage nach England senden. Sein Geschmack ähnelt dem der Artischocken; nach Andern dem der Wallnüsse — *Bory St. Vincent*; — nach *Hartsink* dem des Blumenkohls; — nach *Schöpf* hat er roh etwas bitterhaftes, den Mandeln ähnliches. — Man behauptet, dafs ein zu oft wiederholter Genufs des Palmkohls schädlich sey und ruhrartige Durchfälle erzeuge; auch *Bancroft* — Naturgeschichte von Guiana; a. d. Engl. Frankf. u. Leipz. 1769. S. 38. — behauptet dieses, bemerkt aber zugleich, dafs man diese üblen Folgen durch den Zusatz von Cayenne-Pfeffer verhüten könne. Dagegen will *Bory St. Vincent*, der in den Wäldern auf la Réunion fast immer vom Palmkohl lebte, nie Nachtheil davon verspürt haben. Auch *Fermin* — Description de Surinam. Tom. I. p. 147 — erklärt den Palmkohl, auf jede beliebige Weise zubereitet, für ein gesundes, leicht verdauliches Nahrungsmittel. Schade nur, dafs man, um sich ein Gericht Palmkohl zu verschaffen, den sehr harten Baum umhauen mufs. Hierin liegt der Grund, dafs diese schönen Bäume nicht sehr häufig vorhanden

sind,

sind. Indessen sollen sie, nach Abschneidung des Palmkohls, doch allmälig absterben, so dafs also das Umhauen derselben, in Hinsicht der Erhaltung des Baums, gleichgültig ist. Hat man keine Axt, so kann man den Gipfel des Palmisten in's Feuer legen, so dafs die Hülle verkohlt; dann bekommt man den Kohl, der nun zugleich gahr geworden ist, leicht heraus. Diese Verfahrungsart ist bei den Jägern und den entlaufenen Negern, die sich hauptsächlich von dem Palmkohl nähren, gebräuchlich. In der Gegend von St. Augustin in Ost-Florida, in Nord-Amerika, bringen die Neger den Palmkohl zur Stadt, und verkaufen den von einem Baume erhaltenen für 6 Pence bis 1 Shilling, Sterling — *Schöpf.* — Aus dem abgehauenen Stamm der Kohlpalme rinnt ein Wasser, dessen Menge hinreichend ist, um eine Person zu erquicken. Man fängt es in dem Fufse der Blattstiele — Emponder genannt — auf, die man unter der Stelle setzt, wo man die Wipfel weggenommen hat. Dieses opalfarbig aussehende Wasser ähnelt in Hinsicht des Geschmacks dem Zuckerwasser, schmeckt aber lieblicher und honigartig. In dem Marke des geköpften Stammes der Kohlpalme finden sich Larven eines Insects ein, welche als eine grofse Delicatesse gegessen werden. s. Art. Adukkuma. Aus dem Marke der Kohlpalme soll man übrigens auch noch ein dem Sago ähnliches Mehl gewinnen. — Wiewol *Linné* die Areca oleracea für die einzige Palmart hält, welche den Palmkohl liefert, so lehren doch die Beobachtungen neuerer Naturforscher, dafs derselbe auch von mehrern andern Palmarten genommen werde. *Miller* hat in seinem Wörterbuche zweier Arten von efsbaren Palmen erwähnt, eine von *Sloane*, welche er den Kohlbaum — Cabbage tree — nennt, und die andere von *Houstoun* erwähnte, welcher er den Namen Bergkohl — mountain cabbage — beilegt. Auch *Stedmann* — Nachrichten von Surinam. S. 336 — rühmt den Bergkohl als die beste Art des Palmkohls. *Miller* wagt nicht zu entscheiden, zu welcher besondern Gattung der Palmen jede der hier erwähnten Arten gehöre, indem die beiden hier erwähnten Naturforscher einen sehr geringen Unterschied in den Beschreibungen beider Bäume machen.

Es scheint daher, dafs Beide eine und die nämliche, und zwar die Art verstehn, welche *Linné* Areca oleracea nennt. Die Beschreibung, welche *Miller* von der Kohlpalme des *Sloane* mittheilt, stimmt mit der *Linnéischen* Beschreibung der Areca oleracea überein. Von derjenigen, welche *Houston* beschrieben hat, sagt er: „dafs die Frucht dieser Palmart etwa $1\frac{1}{2}$ Zoll lang sey und fast 2 Zoll im Umfange habe. Die Blumenknospen, welche in dem Mittelpuncte der Pflanze hervorgebracht werden, schneiden die Einwohner des Landes ab, kochen und essen selbige, und nennen sie Bergkohl — Mountain cabbage —." Da also von der einen der erwähnten Palmarten die Blätterknospen, von der andern die Blumenknospen gegessen werden, so scheint es, dafs dies wirklich zwei verschiedene Arten sind, wofern nicht, wie *Bryant* bemerkt, beiderlei Knospenarten des nämlichen Baums auf die angegebene Weise benutzt würden, welches allerdings der Fall ist, da nach *Bory St. Vincent*, wie bereits oben bemerkt worden, das von den jüngsten Blättern und den noch unentwickelten zarten Blüthen gebildete Herz des Gipfels, Palmkohl heifst. Nach *du Petit Thouars* Bemerkungen soll die Palmisten-Blüthe in dem Kohle, welcher eigentlich eine Knospe ist, sehr lange schon vor ihrer Entwickelung gebildet werden, und wol 10 Jahre vorhanden seyn, ehe sie aufgehn. — Nach *Aublet's* Versicherung sind die Köpfe aller Palmenbäume efsbar; in Guiana aber zieht man die vor, welche mit dicken Knospen versehen sind. — Auch *Rodschied* a. a. O. versichert: dafs jede Palme einen solchen Kohl liefere; dafs man aber den von der Areca oleracea für den besten halte. — *Bancroft* a. a. O. nennt noch mehrere Palmarten, die aufser dem Kohlbaum — worunter er die Areca oleracea der gegebenen Beschreibung gemäfs zu verstehen scheint — efsbaren Kohl liefern; nämlich den Etabaum, den Cocaritobaum — dessen Kohl von allen der delicateste seyn soll — und den Manicola. Alle diese Bäume sind kleiner, als der Kohlbaum; der Manicola, der kleinste von allen Palmarten. Er fügt hinzu: dafs zwar alle westindische Inseln den Kohlbaum mit einander gemein hätten; dafs aber die

3 letztern Arten nur in Guiana und Terra firma anzutreffen wären. — Mit dem Namen: Areca sapida bezeichnet *Solander* eine in Neu-Seeland wild wachsende Arecaart, dessen Kohl vorzüglich wohlschmeckend seyn soll. S. *G. Forster* de plantis esculentis insul. Oceani austr. p. 99. — Das Haupt der Areca Catechu ist nicht esbar — *Linné.* — *Bory St. Vincent* bemerkte auf Isle de France und Reunion 3 Palmisten Arten, für welche er die dort gebräuchlichen Namen beizubehalten vorschlägt, nämlich: den weifsen — Areca alba; — den rothen — Areca rubra — und den Woll-Palmisten — Areca crinita. — Was indessen den rothen Palmbaum anlangt, so erzählt *Charpentier-Cossigny* — Reise nach China und Bengalen, a. d. Franz. Berlin, 1801. S. 27. — dafs der Admiral *Cornich*, der im Jahre 1761 ein englisches Geschwader befehligte, um die Insel Frankreich anzugreifen, viele Leute dadurch verloren habe, weil sie von einem giftigen Palmkohl reichlich genossen hätten, der von dem sogenannten rothen Palmbaum genommen war, welcher Baum auf der 100 Stunden von der Insel Frankreich entfernten Insel Roderich wuchs, nicht aber auf der Insel Frankreich, als woselbst man nur den weifsen Palmbaum anträfe, dessen Kohl keinesweges schädlich sey.

6. *Areca spicata*, *Willdenow*; (*Pinanga globosa — Rumph Amb. I. p.* 38. *tab.* 5. *fig.* 1. *A.* —) DEUTSCH: *ährenblütige Arecapalme*; FRANZ. *l'arec à épi.*

Linné l. c. p. 595.

Diese Palme ist auf den Molucken einheimisch. Die kugelrunde Frucht, von der Gröfse einer gewöhnlichen Kirsche, wird wie die Arecanufs angewandt, wiewol sie von minderer Güte ist.

Areira; s. Schinus Areira.

Arenga, *Areng*. Mit diesem Namen bezeichnet *la Billardière* — Journal philomathique; Frim. an. 11. — ein Pflanzengeschlecht, welches zu den Palmen gehört. *Rumph* — Amboin. I. p. 57. tab. 13. — hatte den Baum, der dieses Geschlecht aus-

macht, bereits unter dem Namen *Gomuto* — der malaïsche Name desselben — und *Loureiro*, — Flora Cochinch. Tom. II. pag. 759. — unter dem Namen Borassus Gomutus beschrieben. Er gehört in die 21ste Classe des *Linnéischen* Systems, Monoecia, und wird etwa 50 Fuſs hoch. Er hat geflügelte, 15 — 18 Fuſs lange Blätter, deren Blättchen gegen das Ende hin gezähnelt und am Grunde mit 2 Anhängseln versehen sind. Die Blumenscheide besteht aus einem Stücke und der Blüthenkolben ist in viele Zweige getheilt. Die männlichen Blüthen haben einen 3blättrigen Kelch, eine 3blättrige Krone mit kürzern Blättern, als die des Kelchs, und 50 — 60 Staubgefäſse. Die weiblichen Blüthen sind fast eben ſo gebildet. Die Frucht ist eine fast kugelrunde, beerenartige, dreyfächrige und dreysaamige Substanz. Die einzige bekannte Gattung dieses Pflanzen-Geschlechts ist:

Arenga saccharifera; deutsch: Zucker-Areng. Sie wächst zahlreich in feuchten Gegenden auf den Molucken und in den Wäldern von Cochinchina. — Man erhält mittelst gemachter Einschnitte aus dem Gipfel dieses Baumes ein halbes Jahr hindurch einen Saft, der bei mäſsiger Verdampfung einen Zucker, von der Farbe und Consistenz friſch bereiteter Chocolate, durch Gährung aber, ein angenehmes geistiges Getränk giebt. Aus dem innern Marke erhält man ein vortreffliches Sagomehl. In Cochinchina werden die noch unreifen, grünen Früchte eingemacht, und gewähren eine sehr wohlschmeckende Confitüre. Merkwürdig ist es, daſs, wie bereits *Rumph* erwähnt, und *Loureiro* bestätigt, die fleischige Haut der reifen Früchte einen Saft enthält, der, wenn man damit die Haut berührt, auf derselben ein heftiges Zucken hervorbringt, und an die Lippen gebracht, ein äuſserst schmerzhaftes Anschwellen derselben verursacht. *La Billardière* glaubt, daſs diese Palmart mit Nutzen in den französischen Colonien angebaut werden könne.

Arepa. So heiſst in Neu-Spanien eine Art Brot, welches aus den zerriebenen Körnern des Mays — Zea Mays *Linn.* — bereitet wird, und dessen man sich dort als eines gewöhnlichen Nahrungsmittels bedient:

Ungeachtet dieses Brot, wegen des wenigen Gluten, welches mit dem aus dem Mays verfertigten Stärke-Mehl vermischt ist, nicht gegohren hat, und kuchenartig ist, so ist es dennoch sehr nahrhaft — *v. Humboldt.* —

Aressel; s. Sorbus aucuparia und Crataegus torminalis.

Argali; s. Ovis Ammon.

Argan; s. Sideroxylum spinosum.

Argana-Wein; eine vorzügliche Weinart in der Levante, die aus Diarbekir kommt.

Argentina; DEUTSCH: Silberfisch. Dieses Fischgeschlecht, wovon man bisher 4 Gattungen kennt, gehört zur 4ten Abtheilung der 3ten Ordnung, den eigentlichen Fischen, Bauchflossern. Es ist nahe mit dem Geschlechte Atherina verwandt.

1. *ARGENTINA CAROLINA*, *Linn.* (*Harengus minor bahamensis — Catesby*); DEUTSCH: *der Silberfisch aus Carolina*; *der kleine bahamische Hering*; ENGL. *the Carolinian silverfish*; FRANZÖS. *la caroline.*

Suckow Anfangsgründe der Naturgesch. d. Thiere. Th. IV. Abth. 2. S. 730.

Catesby Carol. II. 24. Tab. 24.

Man fängt diesen kleinen Fisch, der einem Heringe sehr ähnlich ist, in den süßsen Gewässern von Carolina. Sein Fleisch ist sehr wohlschmeckend.

2. *ARGENTINA SPHYRAENA*, *Linn.*; DEUTSCH: *der Perlensilberfisch*; *Ansjovis*; *der toskanische Silberfisch*; ENGL. *the Sheppyfish*; FRANZÖS. *le Hautin*; ITAL. *Argentina*; *pesce argentino.*

Suckow a. a. O. S. 728.

Dieser kleine 3 — 4 Zoll lange Fisch, von schöner Silberfarbe, wird im Toskanischen Meere gefangen, in Rom auf den Märkten verkauft, auch an mehrern Orten unter die Sardellen gemengt.

Argus-Klippfisch; s. Chaetodon Argus, *Linn.*

Arisarum; s. Arum Arisarum.

Aristotelia, Willdenow. Dies Pflanzen-Geschlecht gehört zur ersten Ordnung der 11ten Classe, Dodecandria, Monogynia. Nur Eine Gattung dieses Geschlechts ist bekannt, nämlich:

Aristotelia Macqui, Willden.; DEUTSCH: *chilische Aristotelie*; ENGL. *shining leav'd Aristotelia.*

Linné Spec. plant. ed. Willden. Tom. II. P. II. p. 851.
l' Heritier stirp. I. p. 31. *tab.* 16.

Dieser 3 bis 8 Fuſs hohe, ästige Strauch ist in Chili einheimisch. Auf die weiſsen Blüthen, welche End- und Achseltrauben bilden, folgen Früchte, welche an Gröſse den Kirschen gleichen, und einen säuerlichen Geschmack haben. Die Einwohner von Chili benutzen sie zur Bereitung eines sehr erfrischenden und dieserhalb auch in hitzigen Krankheiten anwendbaren Getränkes.

Arkirsche; s. Crataegus torminalis.

Arlasbaum; s. Crataegus Aria.

Arlet. Eine Art Kümmel in Ostindien, womit zu Surate ein nicht unbedeutender Handel getrieben wird. Es giebt 3 Arten, weiſser, schwarzer und kleiner.

Arlische; s. Cyprinus phoxinus.

Arlsbeeren, Arlskirschen; s. Crataegus torminalis.

Armadill; s. Dasypus, *Linn.*

Armagnac-Wein; eine Art weiſsen Weins, die in Armagnac, einer fruchtbaren Landschaft in der Gascogne, wächst und von Bayonne aus in's nördliche Europa verführt wird.

Armeniacum malum; s. Prunus Armeniaca.

Armer Leute Pfeffer; s. Lepidium latifolium.

Armer Mann; so wird an einigen Orten in der Mark ein gewisses Essen genannt, welches aus geriebenem alten Brote mit heiſser Butter bereitet wird. — Daſs selbiges gute Verdauungskräfte erfordere, ergiebt sich schon aus dieser angegebenen Bereitungsweise.

Arme Ritter; so heiſsen dünne Scheiben von Weizenbrote, über die man geklopfte Eyer schlägt,

und dann bei einem Kohlfeuer in Butter backt. Dies bekannte, nicht nachtheilige Backwerk, — vorausgesetzt, dafs es nicht zu fett gebacken ist — soll seinen Namen von der Ähnlichkeit der Gestalt mit den Kattischen Blutringen haben. S. *Herel* histor. und kritische Erklärung über die bei Erfurt gefundenen Alterthümer S. 28. Vergl. *Beckmann's* phys. ökonom. Bibl. Bd. 18. St. 3. S. 382.

Arnotte; s. Bixa orellana.

Aron, *Aronsstab*, *Aronwurz*; s. Arum.

Aron, *baumartiger*; s. Arum arborescens.

Aron, *ägyptischer*; s. Arum Colocasia.

Aron, *eſsbarer*; s. Arum esculentum.

Aron, *fremder*; s. Arum peregrinum.

Aron, *gemeiner*; s. Arum maculatum.

Aron, *groſswurzlichter*; s. Arum macrorhizon.

Aron, *indianischer*; s. Arum esculentum.

Aron, *pfeilblättriger*; s. Arum sagittifolium.

Aron, *virginischer*; s. Arum virginianum.

Arpel; s. Anas Boschas.

Arpschnarp; s. Grallus crex.

Arquata; s. Scolopax arquata.

Arrack. Mit diesem eigentlich Indianischen Worte bezeichnet man zwar im allgemeinen, wie *Shaw* behauptet, alle Arten von gebrannten Wassern; — daher auch der nach Ostindien gebrachte Englische Branntwein dort englischer Arrack genannt wird — insbesondere aber versteht man in Europa unter dieser Benennung denjenigen Branntwein, der uns aus Ostindien zugeführt, und dort zwar aus verschiedenen Materialien und auf verschiedene Weise, vorzüglich indessen doch aus Reis und Palmsäften, auch aus Reis und Zucker, abgezogen wird. — Schon zu den Zeiten *Alexander's des Groſsen* kannten die Indier den Arrack. Den Europäern wurde er im 16ten Jahrhunderte bekannt; denn als *J. Carvajo*, der Nachfolger *Magellan's*, im Junius 1521 auf der Insel Palawen landete, fand er, dafs die Einwohner aus Reis ein Getränk bereiteten, welches viel besser als Palmwein war, und Arrack, auch Arack, genannt wurde. S. v. Zach monatliche Correspondenz zur Beförderung der Erd- und Himmelskunde. 1801.

Junius, S. 531. — Zufolge einer Nachricht, welche *Houttuyn* aus Batavia erhalten (s. *Linné's* Pflanzen-System durch *Panzer*, Bd. I. S. 100) wird der Arrack in ganz Java auf folgende Art bereitet: Man nimmt 66 Pfund Reis; 128 Flaschen Tuac oder Towac — Malabarisch: Suri — (ein aus dem Cocosnufsbaum zubereitetes Getränk); 567 Flaschen schwarzen Sirup und 720 Flaschen Wasser. Nachdem dies alles in einem oder mehrern grofsen Zubern unter einander gemengt worden, bleibt dies Gemengsel zwei Tage stehen; alsdann giefst man es in Töpfe und läfst es darin noch einen Tag ruhen. Hierauf kocht man es zum ersten Male 8 Stunden lang in einem Kessel, da es dann den gemeinen Arrack giebt, den die Chinesen *Tjieuw* nennen, und in Tassen erwärmt bei feierlichen Gelegenheiten trinken — *Thunberg*. — Man erhält bei diesem Kochen 768 Flaschen *Tjieuw*. Wenn 1440 Flaschen von diesem Tjieuw in einen Destillirkessel gethan werden, so bekömmt man in 8 Stunden 480 Flaschen abgezogenen Arrack, welcher Arak-apy d. i. der beste Arrack genennt wird. — Andere behaupten, dafs der Arrack aus dem in der Cocosnufs befindlichen süfsen Wasser, mit Zusatz von Reis und Zucker, als ein Branntewein abgezogen werde. — Nach *Rumph* wird der Arrack in China aus Säften verschiedener Bäume bereitet, die einen zuckerartigen Saft enthalten, und aus dem Zucker selbst, den sie aus diesen Säften gewinnen. — Nach *Osbeck's* Versicherung dagegen wird der Arrack von Goa und Batavia nach China geschickt, nicht aber in China, wie Mehrere behaupten, von Reis allein verfertigt; denn zur Verfertigung des Arracks bedarf es auch, aufser dem Reis, des Zuckerrohrs und Cocosnüsse; der Cocosbaum aber gedeiht in China nicht. — Die Holländer bringen sehr vielen Arrack von Batavia aus in den Handel — Arrack de Batavia; — die Engländer von Goa aus — Arrack de Goa; — die dänisch-ostindische Compagnie, von Tranquebar aus. — Es giebt folgende Arten Arrack:

1. der zweimal abgezogene von Kokospalmen; dieser wird am meisten auswärts gesandt; denn wiewol er gegen den Batavischen

Arrack nur ein schlechter Branntewein zu seyn scheint, so zieht man ihn doch wegen seiner angenehmen gelben Farbe, welche von den irdenen Gefäfsen, in denen er abgezogen wird, herrühren soll, und wegen seines wohlfeilern Preises, den übrigen vor;

2. der holländische oder Batavia-Arrack. Dies ist die stärkste Art, die nur in Batavia in kupfernen Gefäfsen zubereitet wird;
3. der Anis-Arrack; dieser wird von den Holländern aus Sternanis — den Saamenkapseln des Illicium anisatum, *Linn.* — gezogen und ist selten;
4. der Parier-Arrack von Madras;
5. der Columbo-Arrack oder Quilone-Arrack; die beiden letztern Arten kommen nur selten nach Europa, sind ungemein stark und hitzig, aber nicht beliebt;
6. der Milch-Arrack der Tungusen, von ihnen Kunnen oder Arak genannt. Man füllt, um diesen zu gewinnen, erwärmte Pferdemilch mit etwas sauer gewordener Milch in eine kleine Tonne, welche stündlich umgeschüttelt wird. Nachdem dies Gemisch eine Nacht über gestanden, so destillirt man es in wohl verklebten irdenen Töpfen, aus denen man diese Flüssigkeit mittelst hölzerner Röhren ableitet. Diese Verfahrungsart wird zweimal wiederholt; dann ist aber diese Flüssigkeit vollkommen klar und verhält sich völlig wie Kornbranntewein — *le Bruyn.*

Ein echter, guter Arrack mufs rein, wasserhell, stark, geistig genug, von gutem Geruche und Geschmacke seyn, zugleich sich aber durch seine eigenthümliche, angenehme gelbe Farbe auszeichnen. Der Batavische, dreimal abgezogene Arrack ist zwar stärker, als die 2te Goasche Art, aber nicht so rein, klar und schöngelb von Farbe. — Guter Arrack mufs wenigstens 52—54 Procent Alkohol geben, oder ein Berliner Quart zu 80 Loth reines Wasser, nur 72 halten. Ihm wird zuweilen schwacher Franzbranntewein oder auch nachgekünstelter Arrack untergeschoben, die der Kenner indessen an ihrem eigenthüm-

lichen Geruch und Geschmack erkennt. Der durch einen Zusatz von der *Holothurie* — s. DIESEN ARTIKEL — von den Chinesen geschärfte Arrack zeichnet sich durch seine beifsende, brennende Schärfe aus. — Herr *Bauhoff* bemerkte, dafs eine Mischung von gemeinem schwarzen Zuckersirup mit verdünnter Schwefelsäure nach einigen Wochen den vollkommenen eigenen Geruch des Arracks annahm. Er versuchte es, und destillirte diese lange Zeit an einem warmen Orte gestandene Mischung mit gereinigtem Weingeist, und erhielt einen vortrefflichen Arrack. S. LITER. Nr. 5589. — Der Arrack ist ein sehr starker Branntwein, von dem in diätetischer Hinsicht dasselbe gilt, was von diesem zu bemerken ist. S. ART. BRANNTWEIN. — Man benutzt den Arrack am gewöhnlichsten zur Bereitung des Punsches — s. DIES. ART. — als welcher eigentlich auch nur damit sollte bereitet werden; indessen wird er auch von Liebhabern starker geistiger Getränke allein getrunken. *L. Vogel* — Diätet. Lexicon. Bd. I. S. 23 — empfiehlt den Arrack, nach eigener Erfahrung, besonders mit heifsem Kaffee in kleiner Gabe genossen, als eins der besten reizend stärkenden Mittel gegen die von schwacher Verdauung herrührenden Übel.

Arrakatscha; s. Arakatscha.

Arraki; ein Branntwein, den die Gebirgs-Tataren in Kesseln, aus allerlei Früchten, besonders aus Zwetschen, destilliren. Zu diesem Branntwein, den man häufig in der Krim trinkt, werden auch Schlehen, Kornelkirschen, Hollunderbeeren und wilder Wein genommen, nie aber Kirschen. S. *Pallas* neue Reisen. Bd. II. S. 365.

Arrope; *Most-Sirup*. Er wird häufig in Valencia bereitet. Man nimmt zu diesem Ende eine beliebige Menge von frischem Moste, thut den 12ten Theil Kalkerde dazu, und rührt es eine halbe Stunde lang über ein gelindes Feuer um. Sind nun die Hefen zu Boden gefallen, und schwimmt die klare Flüssigkeit oben, so wird letztere abgeschöpft, und dann noch einige Stunden bis zur völligen Verdickung gekocht. Dies erkennt man, wenn ein Tropfen in einem Glase Wasser unvermischt zu Boden sinkt, und

eben so schnell wieder empor steigt. Man giefst sodann den Arrope in steinerne Krüge, und bewahrt ihn zum fernern Gebrauche, z. B. zur Verfertigung von Confitüren u. s. w., auf — *Fischer* Gemälde von Valencia. Th. I. S. 189. — In Neu-Spanien bedient man sich des Arrope, um den Most, den man aus den Mexicanischen Weintrauben gewinnt, zur Gährung zu bringen, wodurch die Mexicanischen Weine aber einen kleinen Mostgeschmack bekommen — *v. Humboldt.* —

Artemisia, Linn.; DEUTSCH: Beyfuls. Es gehört dies viele Gattungen unter sich begreifende Pflanzengeschlecht zur 2ten Ordnung der 19ten Classe, Syngenesia, Polygamia superflua.

1. *ARTEMISIA ABROTANUM, Linn.* (*Abrotanum mas — Bauhin — Dodonaeus*); DEUTSCH: *Stabwurz-Beyfufs*; *Stabwurz*; *Aberraute*; *Abrante*; *Eberraute*; *Everraute*; *Ebenreis*; *Ebreis*; *Ebrisch*; *Ebrich*; *Ebritten*; *Alpraute*; *Abrute*; *Affrusch*; *Haberraute*; *Hofraute*; *Gartenwurz*; *Gartenhagen*; *Gartenhahn*; *Garthan*; *Barthün*; *Garthegen*; *Garthau*; *Gartheil*; *Gartel*; *Gertel*; *Gertelkraut*; *Gertwurz*; *Girtwurz*; *Gentwurz*; *Besenkraut*; *Küttelkraut*; *Gänsekraut*; *Kuttelkraut*; *Citronkraut*; *Kampherkraut*; *Gänferkraut*; *Schofswurz*; *Schlofswurz*; HOLL. *Averoon*; *Tuin-Averoon*; *Averuit*; *Limoenkruit*; DÄN. *Abröd*; SCHWED. *Abrodd*; *Abrud*; ENGL. *the southernwood*; FRANZ. *l'armoise citronelle*; *l'aurone des jardins*; *la citronelle*; *la garde-robe*; ITAL. *Abrotano*; *Abruotino*; SPAN. *Abrotano*; *hierba lombriguera*; PORTUG. *abrotano macho*; *citronella major*; RUSS. *Boschie derewo*; d. i. *das Gotteshölzchen*; POLN. *Boz'e drzewko*; *d. i. das Gotteshölzchen*; BÖHM. *Brotan*.

Linné Spec. pl. ed. Willden. Tom. III. P. III. p. 1818.

Blackwell. Herb. tab. 555.

Das eigentliche Vaterland dieser mehrjährigen Pflanze, die einen 4 — 5 Fufs hohen Strauch bildet, dessen Stengel und Zweige hart, holzartig, zerbrechlich, röthlich und etwas gestreift sind, ist die Levante und das südliche Europa. Nach *Bechstein* soll sie

auch in Thüringen wachsen. Übrigens wird sie in Deutschland nur in den Gärten gezogen. Der Geruch des ganzen Krautes ist durchdringend, aber angenehm und gleichsam betäubend; der Geschmack aromatisch bitter. Sowol Geruch als Geschmack verlieren sich, wenn die Pflanze getrocknet wird. — Das Kraut ist zwar officinell, wird aber gewöhnlich nur äufserlich zu Umschlägen u. s. w. jetzt noch angewandt. — Das durch die Destillation aus dieser Pflanze in geringer Menge gewonnene gelbe, ätherische Öl wurde ehemals gegen krampfhafte Beschwerden des Magens und Darmkanals, gegen Wurmsucht u. s. w. angewandt. In Irland wird dieses Kraut zu Saucen und mehrern Arten von Backwerken in geringer Menge, als Gewürz, zugesetzt — *Rutty*.

2. *Artemisia absinthium*, *Linn.* (*Absinthium ponticum s. officinarum s. romanum, s. Dioscordis* — *Bauhin*; — *Absinthium* — *Blackwell tab.* 17); DEUTSCH: *bitterer Beyfufs*; *Wermuth*; *gemeiner Wermuth*; *gemeiner Bauernwermuth*; *Wermuthkraut*; *Wurmtod*; *Grabekraut*; *Wiegenkraut*; *Alsen*; *Els*; *Alsey*; *Weronmuth*; *Fremete*; *Wermpte*; *Wermüde*; *Wärmbde*; IN NIEDERSACHSEN: *Wörmde*; *Wörmken*; *Warmken*; *Warmüde*; HOLL. *Alsem*; *Alst*; *Alsenc*; DÄN. *Malurt*; SCHWED. *Malört*; ENGL. *the wormwood*; FRANZ. *l'absinthe commune*; *l'absinthe amère*; *la grande absinthe*; ITAL. *Assenzio*; SPAN. *Ajenjo*; *alozna*; PORTUG. *absinthio*; *losna*; RUSS. *Polin*; *Glistnik*; POLN. *Piolun*; BÖHM. *Pelynek*; *Pelynka*; *Pelunka*.

Linné l. c. p. 1844.
Kniphoff Cent. 4. *tab.* 8.

Der Wermuth wächst in Deutschland und andern europäischen Ländern, so wie in ganz Sibirien ostwärts bis Amerika, häufig auf Sandhügeln, an Wegen, Zäunen u. s. w. wild. Aus der holzigen, faserigen, mehrere Jahre ausdaurenden Wurzel treiben mehrere 2—3 Fufs hohe Stengel, die einen kleinen, sehr ästigen Strauch bilden, und mit vielfach zertheilten, auf der untern Seite weifsen Blättern versehen sind. Alle Theile dieser Pflanze, die Wurzel

jedoch am wenigsten, haben einen strengen, den Kopf einnehmenden, widrigen Geruch, einen äufserst bittern, etwas aromatischen Geschmack, und enthalten viele flüchtige und salzige Theile. Das Kraut des Wermuths ist officinell; man benutzt es, besonders in der Form des Extracts und der Tinctur gegen Atonie des Darmkanals, Stockungen in der Leber, Wechselfieber, Wurmsucht, so wie auch gegen Wassersucht, Podagra u. s. w. — Auch von dem, aus dem Wermuthe, durch Destillation gewonnenen ätherischen Öle wird ebenfalls äufserlich sowol, als innerlich gegen krampfhafte Koliken, krampfhaftes Erbrechen u. s. w. Gebrauch gemacht. — In ökonomischer Hinsicht benutzt man in manchen Gegenden das Wermuthkraut als Zusatz zum Biere, z. B. zu dem, unter dem Namen: Guckguk bekannten, zu Wittenberg gebrauten Biere, sowol um das Bier vor dem schnellen Sauerwerden zu schützen, als auch um ihm, in Ermangelung des Hopfens, einen bittern Geschmack mitzutheilen. Das mit Wermuth bereitete Bier soll leicht berauschen; jedoch ist zu bezweifeln, dafs diese Eigenschaft der Biere von diesem Zusatze abhängt, indem durch das Abkochen die flüchtigen Theile des Wermuths sich verflüchtigen. Auch benutzt man den Wermuth zur Bereitung des Wermuth-Weins (s. dies. Art.), so wie man auch durch den Aufgufs von Branntwein auf das Wermuthkraut einen Wermuth-Branntwein bereitet.

3. *Artemisia annua*, *Linn.* (*Absinthium tanaceti folio, odoratissimum*); deutsch: *jähriger Beyfufs*; *jähriger Wermuth*; engl. *annual Wormwood.*

Linné l. c. p. 1842.

Diese in Sibirien, China und Cochinchina einheimische Art wird von den Einwohnern von Jenisea unter Meth gekocht, um diesem einen angenehmen Geruch mitzutheilen.

4. *Artemisia Dracunculus*, *Linn.* (*Abrotanum lini folio acriori et odorato* — *Tournefort*; *Dracunculus hortensis* — *Bauhin* — *Blackwell tab.* 116; *Draco herba* — *Dodonaeus*);

DEUTSCH: *Dragun-Beyfuſs; Dragun; Dragon; Esdragon; Dragonkel; Dragoncelle; Traben; Bertram; gemeines Schlangenkraut; Zitwerkraut; Kaiserſalat*; HOLL. *Dragon*; DÄN. *Dragon; Keyſersalat; Kongesalat*; SCHWED. *Dragon; Tragon; Tragun*; ENGL. *the tarragon*; FRANZ. *l'estragon; l'armoise âcre; l'herbe au dragon*; ITAL. *Dragoncello*; SPAN. *Estragon; dragoncillo; hissopillo griego; taragona*; PORTUG. *Estragão; dracunculo hortense*; POLN. *Torun*; UNGER. *Kigyótrang.*

Linné l. c. p. 1818.

Diese etwa 3 Fuſs hohe, mit vielen dünnen zweigigen Stengeln versehene, aus einer holzigen, faserigen, perennirenden Wurzel hervorsprossende Pflanze, deren schon *Avicenna* und *Sim. Sethos* unter dem Namen Tharchon gedenken, wächst in Sibirien und in der Tatarey wild; in Europa wird sie häufig in den Gärten cultivirt, und hält auch unsere Winter im Freien aus. Sie hat einen scharfen, gewürzhaften, fast allen Personen angenehmen Geschmack, der besonders in den ungetheilten, glatten und lanzettförmigen Blättern hervorstechend ist, die man daher auch sehr häufig sowol frisch und getrocknet, als mit Essig eingemacht als Zusatz an Fleischsuppen, Saucen, Fricasséen, Ragouts und Eyerkuchen benutzt, auch andern Salatkräutern beimischt, um diesen Speisen einen pikanten Geschmack mitzutheilen. Es ist der Genuſs dieser Blätter der Gesundheit zuträglich, indem durch dieselben die Verdauungskraft gelind, ohne zu erhitzen, gereizt wird. Der dem Dragon eigenthümliche, angenehm erwärmende Geschmack geht auch bei der Destillation über; daher man, besonders in Frankreich, Weinessig über diese Blätter destillirt, der unter dem Namen Dragon-Essig — Vinaigre d'Estragon — bekannt ist und häufig zur Würzung mehrerer Speisen benutzt wird. Man bedient sich auch der Blätter beim Einmachen der Pfeffer-Gurken. An manchen Orten wird das junge Kraut im Frühjahre als Zugemüse mit Fleisch gekocht. — In Persien genieſst man während der Mahlzeit die Dragon-Blätter zur Erweckung des Appetits roh, oft in sehr reichlicher Menge — *de la*

Vallée. — Die Japaneser wissen durch Lauge dem Dragon seine Schärfe zu nehmen, und ein süfses Mehl daraus zuzubereiten — *Kämpfer.* — Wenn man frisches Fleisch mit Dragon-Blättern reibt, so werden die Schmeifsfliegen davon abgehalten, und das Fleisch bekömmt dadurch einen Wohlgeschmack.

5. *Artemisia vulgaris, Linn.* (*Artemisia vulgaris major* — *Bauhin*; *Artemisia vulgaris* — *Bauhin*; *Artemisia rubra et alba* — *Tabernaemontanus*); DEUTSCH: *gemeiner Beyfufs*; *weifser Beyfufs*; *Reibes*; *Johannisgürtel*; *Sonnenwendgürtel*; *Gürteln*; *Himmelkuh*; *Weiberkraut*; HOLL. *gemeene Byvoet*; *St. Jans Gordel*; DÄN. *Bynke*; *graa Bynke*; *Buggraefs*; SCHWED. *Gråbe*; *Rödbo*; ENGL. *the Mugwort*; FRANZ. *l'armoise vulgaire*; *l'herbe de la St. Jean*; ITAL. *Artemisia*; *erba di St. Giovanni*; SPAN. *artemisia*; *artemisa*; *hierba de San Juan*; PORTUG. *artemisia*; *artemija*; *artemige*; *erva de San João*; RUSS. *Tschecnobilnik*; *Tschernoi Bilinik*; POLN. *Bylica*; BÖHM. *Cernobyl*; UNGER. *Fekete-üröm.*

Linné l. c. p. 1845.
Blackwell tab. 431.

Diese in Deutschland allgemein bekannte, strauchartige Pflanze wächst in Menge auf unbebauten Hügeln, an Ufern der Flüsse, an Zäunen und Mauern wild. Aus der ausdaurenden, ästigen, faserigen Wurzel erheben sich mehrere 4 bis 6 Fufs hohe, ästige, mit einer bräunlichen Rinde bedeckte Stengel, die mit halbgefiederten, geschlitzten, an der untern Oberfläche mit einem feinen, weifsen Filze bedeckten Blättern versehen sind. Das Kraut des gemeinen Beyfufses hat einen gewürzhaften, nicht unangenehmen Geruch, wenn es mit den Fingern zerrieben wird; sein Geschmack ist bitter-aromatisch, jedoch weniger wie der der übrigen Gattungen des Geschlechts Artemisia. Ehemals wurde es gegen hysterische Beschwerden öfterer angewandt, als jetzt; jedoch steht es bei den Chinesen sehr in Ansehn — *Loureiro.* — Die Chinesen kochen aus den frischen Blättern mit Reis und Zucker einen Brey, der zum Nachtisch aufgetragen wird. In manchen Ge-

genden benutzt man die kleinen purpurbraunen Blumen des Beyfufses, nebst den Stengeln, deren Geruch gewürzhafter ist, als der der Blätter, nachdem solche mit heifsem Wasser abgebrühet sind, damit die zum Braten bestimmten Gänse zu füllen, wodurch diese einen angenehmen Geschmack erhalten. — Auch pflegt man das zerhackte Kraut an Eyerkuchen zu mischen.

Artifi; s. Tragopogon porrifolium.

Artimino-Wein; ein weifser, angenehmer Muskatellerwein in Toskana, der in Flaschen über Livorno ausgeführt wird.

Artischocke, gemeine; s. Cynara scolymus.

Artischocke; *Jerusalems-Artischocke*; s. Helianthus tuberosus.

Artischocke, spanische; s. Cynara Carduncülus.

Artischocke, wilde; s. Onopordon Acanthium und Carlina acaulis.

Artocarpus; DEUTSCH: der Brotbaum. Der Name Artocarpus, womit man dies Pflanzengeschlecht bezeichnet, welches zur ersten Ordnung der 21sten Classe, Monoecia, Monandria, nach *Linné*, und nach *Jussieu* zur Familie der Urticarum gehört, ist zusammengesetzt aus dem Griechischen: *ἄρτος*, Brot, und *καρπός*, Frucht.

Die männlichen, wohlriechenden Blüthen dieses Pflanzengeschlechtes erscheinen in Menge auf den einfachen, runden, braungelben, nackten, den Schilfkolben nicht unähnlichen Kolben, ohne Scheiden; sie bestehen aus einem kleinen, zweischaligen Kelche, haben keine Krone und nur einen Staubfaden. Der Fruchtknoten ist kegelförmig und zusammengewachsen; er hat keinen Staubweg, sondern nur eine getüpfelte Narbe, und bildet einen eyrunden, in einer zweischaligen hinfälligen Scheide befindlichen weiblichen Blüthenkolben; aber der besondere Kelch und die besondere Krone fehlen.

1. ARTOCARPUS INCISA, *Linn.* (*Rademachia incisa — Thunberg*; *Soccus granosus — Rumph*); DEUTSCH: *gemeiner Brotbaum*; *wahrer Brotbaum*; *Brotfruchtbaum*; HOLL. *Katoen Sockusboom*; *Kor-*

ret

rel Sockusboom; Wilde Sockusboom; Sockomboom — *Valentyn;* FRANZ. *le Jacquier découpé; le rima, ou fruit à pain;* ENGL. *common bread fruit tree.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. IV. P. I. p. 188.
vergl. LITERAT. Nr. 2753 — 2758.

Der Brotbaum, welcher durch sein dichtes Laub vom herrlichsten Grün ein vortreffliches Ansehen gewährt, erreicht die Gröfse einer mittelmäfsigen Linde, und hat gemeiniglich einen 40 Fufs hohen, mit einer grau-braunen, gekerbten, und mit kleinen Knollen versehenen Rinde bedeckten, Stamm. Die Äste und Zweige bilden eine fast piramydalische Krone; die untern schlagen etwa 10 bis 15 Fufs über den Boden meistens zu 4 und 4 quirlförmig aus dem Stamme, und sind sehr lang. Blüthen und Blätter stehen an den kleinen aufwärts gerichteten Zweigen. Letztere sind gestielt, fast eyförmig, und in 7 — 9 spitzige Lappen vermittelst tiefer, gerundeter Einschnitte getheilt. Sie ähneln denen einer Eiche, nur dafs sie weit gröfser sind; nach andern den Feigenblättern, auch in Hinsicht des milchichten Saftes, der aus den zerrissenen Blättern hervorquillt. Die obere Seite der Blätter ist glatt, die untere behaart; der Rand ist ungezähnt. Die Länge der meisten beträgt 1½ Fufs, die Breite etwa 11 Zoll. Die obere Fläche ist hochgrün; die untere blasser. — Es giebt von dem Brotbaum einige Varietäten, die nach den mehr oder weniger zur Befruchtung fähigen Blüthentheilen, nach der Güte und Gestalt der Früchte u. s. w. verschieden sind. Man unterscheidet nämlich folgende Spielarten:

a. der zahme saamenlose Brotbaum, dessen Früchte in Hinsicht der Vortrefflichkeit des Geschmacks und der Gröfse den von den übrigen Spielarten vorzuziehen sind. Diese Spielart des Brotbaums wird am meisten auf Otaheite und andern Inseln der Südsee cultivirt. Von dieser Spielart giebt es nun wieder mehrere Varietäten, deren Verschiedenheit wahrscheinlich von der Cultur und dem Boden abhängt. Es sind folgende:

aa. der Brotbaum mit kugelförmiger, glatter Frucht, ohne alle Stacheln; TAHEITISCH: Uru.

bb. mit eyförmiger, glatter Frucht; TAHEIT. Maira.

cc. mit länglichter rauher, gleichsam schuppiger Frucht; TAHEIT. Patea.

dd. mit eyförmiger Frucht, die mit runden, warzenförmigen Erhabenheiten des Fruchtknotens besetzt ist; TAHEIT. Tatarra.

ee. mit stachliger Frucht, die inwendig eine wollig-fibröse Textur hat. — Soccus lanosus — *Rumph* Herb. Amb. I. tab. 32. —

b. der zahme saamenbringende Brotbaum; der Rima; Soccus granosus — *Rumph* herb. Amb. I. tab. 33. — Von dieser Art giebt es eine Abart mit unvollkommenem Saamen, die nur zweimal so grofs als Erbsen werden und zur Aussaat nichts taugen, und eine andere Sorte mit vollkommenem Saamen, welche nach *Sonnerat* — Voyage à la nouvelle Guinée. p. 99. tab. 57. 58. — länglich-rund, eckig, etwa 1½ Zoll lang und an beiden Enden mit einem kleinen stumpfen Ansatz versehn sind. Diese letztere Spielart ist es unstreitig, welche auf den Molucken und Philippinen, der nahrhaften Kerne wegen, gepflanzt wird; diese Kerne sind grofs, ähneln den Kastanien und sind durch eine geringe Menge einer fleischigen, nicht geniefsbaren Substanz von einander abgesondert. Die Früchte dieser Art sind übrigens eines Kopfes grofs, fast herzförmig, und haben eine Oberfläche, die von den zurückgebliebenen verhärteten Staubröhren gleichsam mit gekrümmten Stacheln besetzt ist.

c. der wilde saamenbringende Brotbaum endlich ist vielleicht als der Stammvater der übrigen cultivirten Arten anzusehn. Es wächst diese Spielart wild in den Waldungen der Gewürzinseln und trägt höckerige, haarige, stachlige, oben eingedrückte Früchte, in deren grobfaserigem, fast ungeniefsbarem, schleimigem Fleische kleine, zahlreiche, eckige, erdfarbene, sehr bittere Saamen enthalten sind.

Dampier war wol einer der ersten, der die Nachricht gab, daſs auf den Ladronischen oder Diebsinseln in der Südsee eine gewisse brotartige Frucht auf einem Baume wachse — *Dampier* Reise um die Welt. S. 546. — Doch verdanken wir die erste vollständige Beschreibung dieses, für die Bewohner des Archipelagus von Asien (denen unsere Getreidepflanzen und nährenden Wurzeln unbekannt sind, und denen alles Arbeiten überhaupt so sehr zuwider ist) unstreitig äuſserst wohlthätigen Baumes, über den man so viele übertriebene und wunderbare Erzählungen hat, dem berühmten *Georg Eberhard Rumph* s. Dessen Herbar. Amboin. Tom. I. p. 110—112. tab. 32. 33. *Franc. Valentyn* beschrieb den Brotbaum unter dem Namen Sockomboom. — *Anson* — Reise um die Welt; a. d. Engl. Leipz. u. Götting. 1749. S. 286 — traf die Brotfrucht auf der Insel Tinian an, und beschrieb sie. Nachher wurde der Brotbaum durch die botanische Beschreibung und Abbildung der Blüthe, welche *Thunberg* — Liter. Nr. 2753 — lieferte, genauer bekannt. Früher zwar beschrieb *Solander*, der Reisegefährte des Ritters *Joseph Banks*, den, auf den Inseln des Südmeers, wachsenden Brotbaum; allein diese Beschreibung ist nicht im Druck erschienen. — Fast gleichzeitig mit *Thunberg* wurde der Brotbaum ebenfalls durch die Nachrichten, welche *Cook* (s. *Hawkesworth's* Geschichte der neuesten Entdeckungsreisen. Berlin, 1774. 4. Bd. II. S. 80 und S. 196) und *G. Forster* in seiner trefflichen Monographie — Lit. Nr. 2756 — mittheilte, bekannt, und dadurch die mancherlei Widersprüche, die sich in den verschiedenen Beschreibungen mehrerer Schriftsteller finden, gehoben. — Der Brotbaum hat sich über einen ansehnlichen Theil der Erde verbreitet; man trifft ihn von Surate bis zu den Marquisen-Inseln im stillen Weltmeer, auf einer Strecke von mehr als 2000 geographischen Meilen, beinahe an jeder Küste, und auf jeder Insel an; doch scheint er nicht überall einheimisch, sondern an vielen Orten, wie z. B. auf den Inseln der Südsee, angepflanzt zu seyn, indem man dort keine wilde, sondern lauter cultivirte Brotbäume antrifft — *Forster*. — Auf Otaheite soll der Brotbaum die gröſste Vollkommenheit erreichen.

Dagegen findet man um Batavia, auf Java, Sumatra, Neu-Guinea, Celebes und den Philippinen häufig eine wilde Art, von welcher wahrscheinlich die cultivirte entsprossen ist. *Forster* vermuthet daher, dafs der Brotbaum ursprünglich in den näher an Asien gränzenden Inseln zu Hause gehöre, und durch Menschenhände weiter ostwärts gebracht sey. Zugleich bemerkt er, dafs die Brotfrucht in den östlichen Gruppen der Gesellschafts- und Marquiseninseln keine Saamen enthalte, und dafs man kaum in der grofsen mehligen Masse einige ganz feinhaarförmige Theilchen unterscheide, die als Spuren der Saamenkerne anzusehen sind. Diese Verstümmelung der Frucht hält *Forster* für Folge der Cultur, da man in der Frucht des wilden Brotbaums eine Menge ausgebildeter, an Gröfse mit den Mandeln übereinstimmender Saamenkerne antrifft. Neben der saamenlosen Art wird auf den Philippinischen und Marianischen Inseln die oben erwähnte zahme saamenbringende Art cultivirt. Von dieser letztern erzählt *Solander*, dafs sie, zufolge des Zeugnisses der ältesten Bewohner von Otaheite, ehedem auch daselbst vorhanden gewesen, durch Vernachlässigung aber, weil man die saamenlose vorzog, gänzlich ausgegangen sey. — Moldivische Schiffer, die jährlich mit ihren Kähnen nach Ceylon fahren, brachten im Jahre 1727 und 1728 Ableger vom Brotbaum dahin, welche in der Festung Kolombo in einem Garten gepflanzt wurden, und Ceylon mit einer zahlreichen Nachkommenschaft bereichert haben. *Thunberg* sah diese beiden Ahnherrn im Jahre 1778 als grofse Bäume. *Sonnerat* glückte es zuerst, einige junge Spröfslinge des Brotbaums von den Philippinischen Inseln nach Isle de France zu bringen, wo sie der Intendant *Poivre* zu vermehren suchte. Bald darauf, im Jahre 1777, schickte *Thunberg* eine ziemliche Anzahl junger Brotbaum-Pflanzen von Batavia nach Amsterdam für den dortigen botanischen Garten. Im Jahre darauf nahm er von Ceylon junge Ableger und Wurzeln in Menge mit nach Europa, die aber, trotz aller Pflege, nicht vor dem 3ten Monate auszuschlagen anfingen. — *Joseph Banks* verwendete sich sehr für die Einführung des Brotbaums in die Westindischen Inseln,

Die Englische Regierung rüstete unter dem Commando des Capitains *Bligh* im Jahre 1787 eine Expedition aus, um den Brotbaum nach den englisch-westindischen Besitzungen zu verpflanzen. Wiewol dieser erste Versuch misslang, so wurde *Bligh* doch zum zweitenmale nach Otaheiti beordert, und brachte nun von dort 2000 Ableger des Brotbaums am 21sten Januar 1793 glücklich nach St. Vincent, wo sie, so wie auf andern Leewards-Inseln und auf Jamaika, sehr erwünscht fortgekommen sind, und von dort sich schnell nach Cuba, Trinidad und auf der Küste von Caraccas verbreitet haben. — S. Voyage to the South sea for the purpose of conveying the bread-fruit tree to the Westindies, by *L. W. Bligh*. London, 1792. 4. vergl. *Voigt's* Magazin für den neuesten Zustand der Naturkunde. 1798. Bd. I. St. 2. S. 110. — *Labillardière* und *Lahaye*, welche den unglücklichen *La Perouse* aufsuchten, brachten von den freundschaftlichen Inseln junge Brotbaum-Pflanzen mit nach Isle de France und Réunion. — S. Journal für Fabrik, Manufaktur und Mode. 1801. April. S. 332. — Die Vermehrung und Fortpflanzung des Brotbaums geschieht übrigens durch Saamen, Ableger und abgeschnittene Zweige. Das Wachsthum des Baumes währt 60—70 Jahre, nach dieser Zeit stirbt er allmälig ab. Während seiner Flor trägt ein Brotbaum sehr reichlich; man rechnet, dafs eine Person von 3 Brotbäumen 8 Monate hindurch leben kann. — Der ganze Brotbaum wird zwar vielfach zu ökonomischen Zwecken benutzt; doch ist es die Frucht, welche den grofsen Nutzen gewährt, weshalb man die Cultur dieser Bäume in den neuern Zeiten so sehr anempfohlen hat. Sie ist auch in der That den Bewohnern derjenigen Länder, in denen sie wächst, beinahe das, was das Getreide und die Kartoffeln den Europäern, die Bananen und die Cassavawurzel den Süd-Amerikanern, und der Reis den Morgenländern ist. — Obgleich die Westküsten von Neu-Spanien von dem grofsen Ocean bespült werden, so ist doch der Brotbaum den Bewohnern von Mexico unbekannt geblieben. Herr *v. Humboldt* sah ansehnliche Pflanzungen von dem Brotbaum in dem spanischen Guayana, und vermuthet daher, dafs er auf den feuchten und

heifsen Küsten von Tabasco, Tustla und San Blas kraftvoll gedeihen würde, wiewol es ihm sehr unwahrscheinlich dünkt, dafs die Eingebornen je für seinen Anbau den des Bananas verlassen würden, als welcher auf demselben Raum Bodens mehr Nahrungsstoff liefert.

Die Frucht der zahmen, saamenlosen Art des Brotbaums hat etwa die Gröfse und Figur einer Cocosnufs oder einer grünen Melone, ist von 10 bis 11 Zoll im Durchmesser, und ähnelt wegen ihrer netzförmig gezeichneten Oberfläche einigermaafsen einer Trüffel. Sie kann nicht roh, sondern nur gekocht, geröstet, gebraten, oder auf anderweitige Weise zubereitet genossen werden. Ihr Geschmack hängt sehr von der Zubereitungs-Weise ab, ist jedoch, im allgemeinen, unschmackhaft, mit einer gelinden Süfsigkeit verbunden, und wird, geröstet, bald mit dem der Krume des Weizenbrotes mit Erdbirnen — Helianthus tuberosus — oder mit gekochten mehligen Kartoffeln — *Forster* — zugleich genossen, bald mit dem der Bananen verglichen, doch ist er weniger süfs und nicht so fettig und speckig. Hr. v. *Langsdorf* versichert: dafs der Geschmack der Brotfrucht am meisten mit dem des aus dem feinsten Mehl mit Butter, Eyern, Milch und Zucker bereiteten Semmels oder Weifsbrots übereinstimme. Die Frucht ist mit einer dünnen Haut überzogen; ihre Substanz ist lockerer und mehliger, als die der Bananen. Die völlig reifen Früchte sind gelblich, sehr weich und mit einem süfslichen faden Brey angefüllt. Man geniefst indessen fast nur die nicht ganz reifen Früchte, welche äufserlich grün aussehen, und ein weiches Fleisch haben, welches ein lockeres, mehliges Gewebe bildet. Die Einwohner der Marianen und Philippinen essen die ganz reife Brotfrucht zwar roh, jedoch mit grofser Behutsamkeit, weil sie in diesem Zustande eine ungesunde Speise ist. Vor der gänzlichen Reife aber gebrochen und geröstet, ist sie unstreitig eins der gesundesten und nahrhaftesten Lebensmittel; je weiter man sich aber von der einfachsten Zubereitungsart entfernt, und mit je mehrern fremdartigen Zusätzen man sie bereitet, desto weniger ist sie dem menschlichen Körper zuträglich. — Was aber ihre Zubereitung zum Genusse

anlangt, so ist es das gewöhnlichste, sie zu braten. Man macht zu diesem Ende eine Grube in der Erde, legt solche mit glatten, breiten Steinen aus und macht darin ein lebhaftes Feuer an. Ist diese Grube hinreichend erhitzt, so wird sie von Kohlen und Asche wohl gereinigt, mit Bambusstäben und Blättern ausgelegt und dann werden die, in Bananenblättern eingewickelten Früchte hineingelegt. Man bedeckt sie sodann mit Bambusrohr, heifsen Steinen und Erde. Die auf diese Weise zart gebratene Brotfrucht wird nachher mit einer aus geschabten Cocosnüssen geprefsten Milch bereitet. Dieses sehr beliebte und wohlschmeckende Gericht wird in Nukahiwa Waikai genannt. — Wird die Brotfrucht am Feuer geröstet, durch Abschaben von der äufsern Haut befreiet, und dann mit etwas Wasser, oder, bei wohlhabenden Personen, mit der Milch aus geschabten Cocosnüssen bereitet, so nennt man in Nukahiwa dies ebenfalls sehr wohlschmeckende Gericht Kakuh. — Die Brotfrucht ist 8 Monate im Jahre die tägliche Speise der Südsee-Insulaner; um dieselbe auch in den 4 übrigen Monaten geniefsen zu können, sucht man sie auf folgende Weise zu conserviren. Die nicht völlig reife Frucht wird zu diesem Zwecke in kleine Stücke geschnitten, und in Gruben von etwa 8 Fufs Länge, 4 Fufs Breite und 5 bis 6 Fufs Tiefe, die mit breiten Steinen ausgefüllt werden, geworfen, und darin mit Blättern und einer Lage Steine bedeckt. Bald geht sie dann in Gährung über und es entsteht ein wahrer Sauerteig, der sich mehrere Monate hindurch hält. Die Bewohner von Nukahiwa nennen diese Masse Popoi, welche in zusammengerollten Klumpen leicht transportabel ist; in andern Inseln wird sie Machie, auch Mahie oder Mahnie genannt. Ein beliebiger Klumpen dieses Sauerteiges wird in Blätter gewickelt, gebacken und hält sich so mehrere Wochen, ohne zu verderben. Man geniefst dies Backwerk bald kalt, bald warm; indessen schmeckt es bei weitem nicht so gut, wie die frisch zubereitete Frucht. — Wird dieser Sauerteig mit Wasser vermischt, so erhält man ein Getränk, welches vollkommen den Geschmack der Buttermilch hat, und eben so kühlend und erfrischend ist, wie

diese — v. *Langsdorf.* — Aufserdem giebt es noch andere Zubereitungen der Brotfrucht zum Genusse. So wird sie mit einem steinernen Stempel gestofsen, mit Wasser besprengt zu einem Teige gemacht, der in einem Gefäfse allein, oder mit Bananen und Mahie gekocht, durch hinzugegossenes Wasser zu einer Gelée bereitet wird, die man in Cocusschalen füllt und aus diesen ausschlürft. In Java, wo der Genufs der Brotfrucht weniger gebräuchlich ist, weil dort Überflufs an Reis ist, kocht man die Brotfrucht mit Zucker ab, durch welche Zubereitung sie aber schwer verdaulich wird. Dies ist um so weniger zu bewundern, weil die dortige grobfaserige Art der Brotfrucht mit der taheitischen an sich schon in keinem Vergleiche kommen kann. Wird das Fleisch der Frucht nach Absonderung der Schale zerschnitten mit Fleischbrühe gekocht, so soll dies wie Artischocken schmecken. In Amboina soll man das Fleisch der Frucht mit Calappus-Saft kochen. Zuweilen wird die Frucht auch in Pfannen zu Kuchen gebacken, da sie so fast wie Pfefferkuchen schmecken soll, oder auch in Öl gesotten. Darin stimmen alle Nachrichten überein, dafs die Brotfrucht sehr nährend und leicht verdaulich sey. — Die Saamenkerne der zahmen, oben beschriebenen Varietät des Brotbaums werden ebenfalls gekocht, oder in Asche gebraten, genossen; sie sollen den Makronen ähnlich seyn, ohne indessen den feinen Geschmack derselben zu haben — *Bory St. Vincent.*

2. *ARTOCARPUS INTEGRIFOLIA*, *Linn.* (*Artocarpus Jaca* — *Lamark*; *Rademachia integra* — *Thunberg*; *Jaca indica* — *Bauhin*; *Tsjaca Maram* — *Rheede Malab.* 3. *p.* 17. *tab.* 26 — 28); DEUTSCH: *ganzblättriger Brotbaum*; *indianischer Brotbaum*; *Jakka-Brotbaum*; ENGL. *the indian jaca-tree*; FRANZ. *le jaquier des Indes.*
Linné l. c. p. 189.

Es giebt zwei wirklich verschiedene Varietäten des ganzblättrigen Brotbaums; nämlich:

a. mit gröfsern, glattern Blättern, von *Lamark* Artocarpus heterophylla genannt, und von *Rumph* — Amb. I. p. 107. tab. 30 — unter

dem Namen Soccus arboreus major beschrieben; MALAYSCH: Nanca.

b. mit kleinern, an der untern Fläche behaarten Blättern, von *Rumph* — Amb. I. tab. 31 — Soccus arboreus minor, von *Lamark* Artocarpus Jaca genannt. *Loureiro* — Flora Cochinch. Tom. II. p. 669 — nennt ihn Polyphema Champeden; *Persoon:* Artocarpus Polyphema. Der MALAYISCHE Name ist Tsiampadaha.

Der ganzblättrige Brotbaum ist ein schöner, großer Baum, den man häufig in seinem Vaterlande Ostindien und Ceylon zur Besetzung der Wege benutzt. Seine Blüthen kommen nicht bloſs an den Enden der Zweige, wie bei dem wahren Brotbaum, zum Vorschein, sondern auch unten an der Wurzel und am Stamme, wo denn auch Früchte vorhanden sind, welche länglich-rund, unregelmäſsig gestaltet, auf ihren Oberflächen mit kleinen piramydalischen und vieleckigen Spitzen, wie besäet, von gelblichter Farbe sind. Sie werden so groſs wie Kürbisse, oft 80—100 Pfund schwer, und haben eine so harte Schale, daſs man sie mittelst eines Beiles aufhauen muſs, da dann ein weiſser, wie Vogelleim zäher, Saft hervorquillt. Sie enthalten eine Menge rundlichter Saamenkerne von der Farbe und Consistenz kleiner Kastanien, welche gebraten genossen werden, aber sehr schwer verdaulich seyn sollen. *Turpin* — Histoire du Royaume de Siam. Tom. I. p. 239 — welcher diese Frucht unter dem Namen Ajako beschreibt und sie mit der Frucht des Durio — Durio Zibethinus — vergleicht, wiewol sie weit gröſser ist, als diese, versichert: daſs das Fleisch in Stücke geschnitten, wie ein Fricassée zubereitet, auch mit Zucker zu einem Muſs gekocht werde, welcher sich lange aufbewahren läſst, daſs der Geschmack der Saamenkerne aber mit dem der Maronen übereinstimme; nur wären sie süſser und hätten einen starken Geruch. *Rheede* findet gar keinen Unterschied zwischen den Geschmack dieser Saamenkerne und dem der Kastanien; *la Loubère* erklärt sie dagegen für wohlschmekkender. Es liegen diese Saamenkerne in einem festen Fleische, dessen Geruch sehr widrig ist. Einige ver-

gleichen ihn mit dem eines alten Käse, Andere mit dem halbverfaulter Äpfel, die mit Knoblauch vermengt sind; *Bory* sogar mit dem von den stinkendsten Kloaken. Dennoch wird das Fleisch roh von den Creolinnen sehr gern gegessen, und selbst Europäer gewöhnen sich allmählig an den widrigen Geruch des Fleisches, und finden solches sehr schmackhaft, wiewol es immer nur eine unverdauliche Speise gewährt. Indessen hängt der so verschieden beschriebene Geschmack der Frucht von der Verschiedenheit der Art ab. — Nanca Papa und Nanca Barca sind die gewöhnlichsten Arten, beide von sehr süfsem Geschmacke; erstere hat ein lockeres Fleisch, und ist weniger saftig und wohlschmeckend, als die letztere, die sehr festes Fleisch hat. *Rheede* hält beide Früchte für völlig verschiedene Gattungen; letztere, die er Varaka nennt, soll in Malabar für eine grofse Delicatesse gehalten werden. *Rumph* sagt von der Nanka Papa: dafs ihr Fleisch schleimig und locker wie Grütze sey, und dafs ihr Geschmack einer Mischung aus Honigtrauben und Pomeranzen ähnlich sey, zugleich aber etwas strenges und widerliches habe. *Rumph* nennt diese Art Nanca Bubur; eine andere, mit der Nanca Barca übereinkommende, Nanca Bilulung. Diese letztere hält er für die beste, von derbem, mürbem, saftigem, aber nicht schleimigem Fleische, und in Hinsicht des Geschmacks den reifen Trauben ähnlich, denen etwas Honig beigemischt worden u. s. w. — Die grofse Verschiedenheit in den Beschreibungen der Frucht des Brotbaums rührt, nach *G. Forster's* Bemerkungen überhaupt wol daher, dafs einige Reisende die junge unreife Frucht, andere die völlig reife beschrieben; andere von der wilden, viele Saamenkörner tragenden Frucht und noch andere endlich von dem, aus der reifen zahmen Frucht bereiteten säuerlichen Teig reden. Auch haben mehrere ältere Reisebeschreiber offenbar die Frucht des Durio mit der des Artocarpus integrifol. verwechselt. — *Le Goux de Flaix* — Versuch über Ostindien; übers. von *Zimmermann*. Bd. I. S. 252 — erwähnt einer Art Brotbaum, die auf der Insel Ceylon einheimisch ist, und von den Einwohnern Chelipe, von den Por-

tugiesen Cotoicavalle genannt wird, ohne jedoch solche botanisch zu bestimmen. Die Frucht ist eine ungeheure Kastanie von 12 bis 14 Unzen; frisch hat sie ein zartes Fleisch, dem unserer süſsen Kastanien in Hinsicht des Geschmacks ähnlich, aus welchem man einen mehlartigen, süſsen, sehr angenehmen, nahrhaften und gesunden Satz zieht.

Artocreas; s. Pastete.

Artoffeln; s. Solanum tuberosum.

Artsche; s. Fringilla Linota et cannabina *Linn.*

Artsche (auch *Arza*; *Arsa*). Mit diesem Namen bezeichnen die Katschinzer in der Russisch-Asiatischen Tatarei einen Käse, den sie aus dem Überbleibsel von der zur Branntweins-Destillation benutzten Milch bereiten. Es wird dieser Käse theils frisch genossen, theils in Stückchen getrocknet, und so, unter dem Namen Bischrö, zum Vorrathe auf Jagdreisen aufbewahrt. — Auch die Tungusen bereiten ebenfalls auf diese Weise Käse, den sie Arza oder Arsa nennen.

Arum; DEUTSCH: die Aronswurz; das Arum. Dies Pflanzengeschlecht, merkwürdig sowol seiner sonderbar gebildeten Blüthe, als auch des Nutzens wegen, den mehrere Gattungen desselben gewähren, wird von den neuern Botanikern unter die 7te Ordnung der 21sten Classe, Monoecia, Polyandria, des *Linnéischen* Pflanzen-Systems geordnet. Ältere ordneten es unter die 20ste Classe, Gynandria. Auch haben neuere Botaniker mehrere Gattungen unter das Pflanzen-Geschlecht Caladium gebracht.

1. *ARUM ARBORESCENS*, *Linn.* (*Caladium arborescens — Ventenat — Willdenow*); DEUTSCH: *baumartiges Arum*; *baumartiges Caladium*; ENGL. *tree arum*; FRANZ. *le gouet arborescent*; *Mocomoco.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. IV. P. I. p. 490.

Der aufrechte, etwas gebogene, schwammige, weiche, einen Fuſs dicke Stamm dieser Gattung, der mit pfeilförmigen, glatten, dunkelgrünen Blättern besetzt ist, erhebt sich bis zu einer Höhe von 7 Fuſs (doch auch im vortheilhaften Boden bis zu

40 Fuſs, wie **Rodschied** behauptet) aus der Arms-dicken, ästigen Wurzel. Alle Theile dieses in sumpfigen Gegenden von Süd-Amerika einheimischen, und dort in groſser Menge anzutreffenden Gewächses, haben einen so scharfen Saft, daſs er, in Berührung mit der Haut gebracht, auf dieser ein heftiges Brennen verursacht. Man begeht in Süd-Amerika die Grausamkeit, daſs man Stücke von dem Stamme und den Blättern dieser Pflanze den unglücklichen Sklaven zur Strafe in den Mund giebt, und ihnen auf den Mund bindet. — Indessen verliert sich die Stärke der Blätter-Stengel dadurch, daſs man sie in kochendem Wasser abbrühet, da sie dann als Salat sowol, wie auch als Gemüse gekocht, verspeiset werden. Die Wurzel soll weniger scharfe Theile enthalten, und nach dem Abbrühen gekocht gegessen werden. Ihr Geschmack ist süſslich.

2. *Arum Colocasia*, *Linn.* (*Arum maximum aegyptium, quod vulgo Colocasia* — *Bauhin*; *Arum aegypticum* — *Rumph Amb. V. p.* 313. *tab.* 109; *Colocasia* — *Clusius*); DEUTSCH: *ägyptischer Aron*; HOLL. *Egyptisch Kalfsvoet*; ENGL. *the egyptian Arum*; *white Eddoes or Toyes*; FRANZ. *la colocasie*; *choux Caraibe*; ITAL. *Colocasia*; *aro d'Egitto*; IN ÄGYPTEN: *Kulkaas*; IN ARAB. *Kurr*; *Kerir* — *Forskal*; IN OSTIND. *Kelady*.

Linné l. c. p. 481.
Kniphoff Cent. 9. *nr.* 11 *et* 12.

Unmittelbar aus den zwiebelartigen, groſsen, dicken, mit einer bräunlichen Haut überzogenen, inwendig weiſsen Wurzelknollen dieser Gattung erheben sich an langen, dicken Stielen lange, dickgestielte, eyrunde, schildförmige, glänzend dunkel-grüne Blätter, die denen der Nymphaea lutea ähneln. Zwischen den Blättern erhebt sich der runde, blaſsgrüne Blumenstengel, der sich in eine breite Scheide endigt, in welcher eine Art von Keule oder Pistill eingeschlossen ist, die dem des bei uns einheimischen **Arum maculatum**, *Linn.*, ähnelt, jedoch länger, dünner, und an dem Grunde rings umher mit rothen Beeren besetzt ist. — Es ist der ägyptische Aron einheimisch

im Oriente, besonders in Ägypten, doch auch auf der Insel Cypern und in Italien, wo er in Sumpf-Gegenden wächst. Seine Theile haben weniger Schärfe, wie andere Aron-Gattungen, und seine Wurzelknollen gewähren den Einwohnern des Orients ein gewöhnliches Nahrungsmittel, daher man sie dort häufig, wie bei uns die Kartoffeln, anbauet, und zwar auf gleiche Weise, wie diese, durch zertheilte Wurzeln nämlich. Die Ägypter essen sie sehr gern; man bauet sie daher in Menge an. So sieht man in der Gegend von Damiate und Cairo grofse Felder damit bepflanzt. Während des ganzen Winters trifft man sie in Überflufs auf den Märkten von Cairo an. — Auch auf den caraïbischen Inseln wird der ägyptische Ahorn cultivirt, und gern von den Creolen gegessen. Durch Einweichen in Wasser und nachheriges Trocknen entzieht man den Wurzeln die Schärfe. Sie werden sowol gekocht als geröstet verspeiset. Ihr Geschmack ist, wenn sie so zubereitet sind, mild, angenehm und soll dem der Haselnüsse ähnlich seyn. Sie gewähren ein leicht verdauliches Nahrungsmittel, dessen Bestandtheile das Mittel zwischen unsern Kartoffeln und den weifsen Rüben halten, indem sie nicht so voll grober, erdiger Theile, wie erstere, nicht so wässrig, wie letztere, und etwas schleimiger, wie beide sind. *Borry St. Vincent* fand auf der Insel Teneriffa am Rande eines Baches viele Colocasien, die den Einwohnern ebenfalls, geröstet, zur Nahrung dienen. Er bemerkt indessen, dafs ihr Geschmack dennoch etwas herb blieb, daher man sie dort mit Honig zu geniefsen pflegt. Auch *Olivier* bemerkt, dafs der Geschmack der in Ägypten cultivirten Colocasia-Wurzeln herb und etwas beifsend sey. Man mufs sie daher vor dem Kochen zerschneiden und in einer starken Salzbrühe tüchtig abwaschen. Werden sie nach dieser Vorbereitung aber mit Butter oder Fett bereitet, so gewähren sie, allein sowol, als mit Fleisch genossen, eine angenehme, nährende, gesunde und leicht verdauliche Speise. Die Ägypter setzen sie fast allen ihren Gerichten zu. *Tessier* — Annales de l'agriculture française. Tom. 7. p. 145 — vergleicht sie, in Hinsicht des Geschmacks, mit Topinamburs. — *Wittmann* — Reisen in der euro-

päischen Türkey, Klein-Asien, Syrien und Ägypten; a. d. Engl. v. *Bergk.* Lpz. 1805. Th. 2. S. 124 — fand zu Kahira 2 Arten der Colocasienwurzeln, eine rothe und eine weifse; erstere soll vorzüglicher seyn, als letztere. Er fand ihren Geschmack weniger unschmackhaft, als den der Kartoffeln. — Auch in Griechenland werden die Colocasien-Wurzeln häufig und gern gekocht gegessen - *Sonnini.* — In Ägypten wird der Ägyptische Aron ebenfalls gebaut und die Wurzeln und Stengel desselben gekocht sehr allgemein verspeiset. *Loureiro* nennt sie eine zwar gesunde, aber eben nicht delicate Speise. — Die zarten Stengel und Blätter des ägyptischen Arons werden in Ägypten und Cochinchina, unter den Salaten gemischt, roh genossen. — In Cayenne kocht man die Blätter von dem Tayouc — Arum Colocasia — wie Spinat, und überläfst die Wurzeln den Sklaven zur Nahrung. — Es ist keinem Zweifel unterworfen, dafs diese Arons-Gattung nicht sollte bereits den alten Ägyptern bekannt gewesen und von ihnen als Gemüse-Pflanze cultivirt worden seyn. Der alte ägyptische Name Kulkas wird ihr noch jetzt in Ägypten beigelegt. In Rom fand man unter Vespasian so viel Geschmack an dieser Pflanze, dafs man sie sorgfältig cultivirte — *Palladius.* — *Galen* — de aliment. facult. l. 2. c. 63 — räth die Arons-Wurzel mit Wasser und Senf, oder auch in Essig zu kochen, und mit Öl und Garum zu geniefsen. *Dioskorides* zieht den Genufs der gekochten Blätter, ihrer mindern Schärfe wegen, vor. — Auch *Virgil* — Eclog. IV. v. 20 — erwähnt ihrer unter dem Namen Colocasia, wiewol einige ältere botanische Schriftsteller mit Unrecht glauben, dafs die Colocasia der Alten die Nymphaea Nelumbo sey; eine leicht mögliche Verwechselung, da die Wurzel der Nymphaea Nelumbo auch geniefsbar ist, die Blätter beider Pflanzen sich einander einigermafsen ähneln, und beide in einerlei Art von Boden und unter gleichem Klima wachsen.

3. *Arum esculentum*, *Linn.* (*Caladium esculentum* — *Ventenat* — *Willdenow*; *Arum minus nymphaeae folium esculentum* — *Sloane*; *Brassica brasiliana, foliis nymphaeae* — *Bauhin*;

Caladium aquatile — *Rumph Amb. V. p.* 318. *tab.* 110. *fig.* 1); DEUTSCH: *eſsbarer Aron*; *genieſsbares Caladium*; *der indianische Kohl*; *die Wasserbrotwurzel*; HOLL. *eetbaar Kalfsvoet*; *Karaibische Kool*; *Water-Kelady*; ENGL. *the eatable arum*; *the indian kole*; FRANZÖS. *le gouet ombiliqué*; *choux du Brésil*; *choux caraibes*; *chou poivré*.

Linné l. c. p. 489.

Der eſsbare Aron oder das genieſsbare Caladium ist kleiner, wie die Colocasie. Die groſsen, schildförmigen, eyrunden, glatträndigen, auf der obern Fläche grau-grünen, mit einer weichen filzigen Bedeckung versehenen Blätter gleichen denen der Nymphaea; — die Wurzel ist knollig, groſs, besitzt roh eine groſse Schärfe, die sich jedoch durch das Rösten und Kochen verliert, so daſs sie dann schmackhaft und mild wird, wiewol sie doch schwerverdaulich seyn und, im Übermaaſse genossen, Verstopfung machen soll. Es ist diese Aronsart in Australien und im südlichen Amerika einheimisch, und wird dort, so wie auch in den Umgebungen von Charlestown häufig cultivirt — *Schöpf.* — *Barrow* — Reise nach Cochinchina; a. d. Engl. Weimar. 1808. S. 247 — fand sie häufig auf Java, und *Loureiro* versichert, daſs sie sowol in China, als in Cochinchina sehr häufig wachse, und daſs in beiden Ländern die Wurzel und Stengel, gekocht, eine gewöhnliche Speise wären. — *Bory St. Vincent* traf das genieſsbare Caladium in Überfluſs auf Isle de France an, und bemerkt: daſs man die Wurzeln, um ihnen die dem ganzen Aron-Geschlecht eigenthümliche Schärfe zu benehmen, sehr lange einem starken Grade von Hitze aussetzen müsse, so zwar, daſs sie davon durchdrungen, nicht aber zur Kohle gebrannt oder hart würden. Zu diesem Ende macht man ein vierseitiges Loch in die Erde, von 2 Fuſs auf jeder Seite, zündet darin ein groſses Feuer an, und wirft Kiesel hinein, die man eine Stunde darin läſst. Ist dies Loch nun stark erhitzt, so wird es gereinigt und mit den, mit glühenden Kieseln vermengten, Wurzeln angefüllt. Sodann wird es mit Erde, einen Fuſs hoch, bedeckt,

und bleibt Nachts über in diesem Zustande. Am folgenden Morgen sind die Wurzeln geniefsbar, und ähneln den Yams-Wurzeln; doch trifft man noch immer einige darunter an, die beim Genusse Brennen im Halse verursachen. Ganz vorzüglich indessen wird dieser Aron auf den meisten Südsee-Inseln cultivirt, indem die Bewohner derselben die Wurzeln, welche sie mit dem Namen Eddo- oder Tarro-Wurzeln belegen, als Hauptnahrungsmittel benutzen. Die Cultur dieser Pflanze ist sehr mühsam und beschwerlich, indem die Menschen beim Pflanzen derselben und bei dem Gähten dieser Pflanzungen, bis zur Mitte des Körpers im Moraste arbeiten müssen und dabei zugleich den brennendsten Sonnenstrahlen ausgesetzt sind. Diese Aronart erfordert nämlich zuerst einen sehr feuchten Boden, nach einigen Monaten aber liebt sie Trockenheit, die man durch das Ziehn von Gräben auf den mit ihr bepflanzten Äckern zu verschaffen sucht. — Die Blätter dieses Arons kochen die Indianer ebenfalls und geniefsen solche dann als Salat sowol, als, wie dies besonders auf Jamaika zu geschehen pflegt, nachher in Butter geschmort. *Wilson* — Missionsreise nach den Südseeinseln. S. 417 — vergleicht ihren Geschmack mit dem des Spinats. — Man nennt das geniefsbare Caladium daher auch Indianischen Kohl. Die Stengel dieser Pflanze sind ebenfalls geniefsbar, und, gehörig zubereitet, ohne Schärfe. Man reinigt sie, zerschneidet sie in beliebige Stücke, und kocht diese mit Wasser auf, welches abgegossen wird. Sodann werden sie in Fleischbrühe oder Calappus-Saft völlig weich gekocht, und sodann genossen.

4. *ARUM MACRORRHIZON*, *Linn.*; DEUTSCH: *grofswurzliger Aron*; HOLL. *grootwortelig Kalfsvoet.*

Linné a. a. O. S. 482.

Der grofswurzlige Aron ist auf der Insel Ceylon einheimisch, und wird von den Einwohnern der Gesellschafts-Inseln, so wie auch von Otaheite zugleich mit der vorhergehenden Art gebaut. Die Wurzel hat die Länge und Breite eines Arms, und wird, wenn sie durch das Kochen von der ihr gleichfalls eigenthümlichen Schärfe befreit worden, gegessen.

5. *ARUM*

5. *Arum maculatum*, *Linn.* (*Arum acaule foliis hastatis integerimis* — *Blackwell tab.* 228; *Barba Aronis*; *Dracontia minor*); DEUTSCH: *gemeiner Aron*; *das fleckige, gewöhnliche Arum*; *Aronswurzel*; *Aronsstab*; *kleine Naiternwurz*; *das kleine Schlangenkraut*; *der Kalbsfuſs*; *Zehrwurzel*; *Zehrwurz*; *Fieberwurz*; *Freſswurz*; *Veronikenwurz*; *Magenwurz*; *deutscher Ingber*; *Pfaffenblut*; *Pfaffenspint*; *Pfefferpint*; *Eselsohren*; *Johannishaupt*; *Kühwurz*; HOLL. *geelakt Kalfsvoet*; *duitsche Gember*; DÄN. *tydsk Ingefaer*; *Munkesand's*; SCHWED. *Aronsört*; *tysk Ingefära*; ENGL. *the common arum or wake-robin*; *cuckow pint*; *spotted arum*; *ramp*; FRANZÖS. *le gouet commun*; *le pied de veau*; *Aron*; *bonnet du grand prêtre Aron*; ITAL. *Aro vulgare*; *jaro*; *piede di bue*; SPAN. *Yaro manchado*; *barba de Aron*; PORTUG. *Jaro*; *pe de bezerro*; RUSS. *Arònowoi kòren*; POLN. *Obrazki*; *Aronowa broda*; BÖHM. *Aronowa brada*.

Linné l. c. p. 483.

Der gemeine Aron wächst in mehrern Gegenden von Europa wild, an feuchten, schattigen Orten, und wird in manchen Gärten als Zierpflanze gezogen. Alle Theile dieser Pflanze enthalten eine sehr starke Schärfe. Die, unter dem Namen radix ari officinelle Wurzel ist ein sehr kräftiges und wirksames Mittel gegen die Torpidität der Nerven des Unterleibes, gegen Verschleimung, chronisches Asthma u. s. w. und wird, gewöhnlich in Pulverform, für sich allein sowol, als mit andern Mitteln vermischt, gegeben; nur darf sie nicht zu alt seyn, weil mit dem Alter ihr scharfes Princip entweicht. Übrigens hat die Wurzel die Gröſse eines Taubeneyes; ist im frischen Zustande faserig, dick und fleischicht; getrocknet aber schneeweiſs, mehlig und zerreibbar. In den Mund genommen hat sie anfangs nur einen faden Geschmack; doch bald verursacht sie heftiges Brennen und Stechen im Munde. Wenn man die getrocknete Wurzel zu Pulver stöſst und in Wasser kocht, so wird sie zu einer milden, süſslichen, schmackhaften, schleimigen und nahrhaften Substanz. — *Bergius* — Mater. med. p. 723 — versichert: daſs die aus den ältern Wurzeln

gekochten Suppen eben so schmackhaft und nährend seyen, als die Sago-Suppen. — Aus den ältern Aronswurzeln läfst sich sehr leicht Mehl und Stärke bereiten — s. LITERAT. Nr. 2762 b — welche zu mehrern ökonomischen Zwecken zu benutzen sind, und woraus selbst vielleicht Brot gebackt werden könnte. Man will sogar behaupten, dafs die Wurzel, welche *Julius Cäsar* — de bello civili lib. 3. c. 48 — unter dem Namen Chara anführt, und mit welcher sich die Dyrrhachiner den Hunger stillten, die Aronwurzel gewesen sey — s. LIT. Nr. 4608. — In Italien soll hin und wieder auch das Mehl aus der gemeinen Aronswurzel zum Brotbacken benutzt werden. Die Blätter des gemeinen Aron werden von den Tataren in der Krym als Gemüse verspeist — *Pallas*. — Die in diese Blätter eingewickelten Käse sollen sich lange gut erhalten, ohne von den Maden angefressen zu werden.

6. *ARUM PEREGRINUM*, *Linn.*; DEUTSCH: *fremder Aron.*
Linné l. c. p. 482.

Der fremde Aron ist in Süd-Amerika einheimisch, und wird dort ebenfalls, seiner Wurzeln wegen, die, gekocht, einen den Erdäpfeln ähnlichen Geschmack haben, cultivirt.

7. *ARUM SAGITTIFOLIUM*, *Linn.* (*Caladium sagittifolium* — *Ventenat* — *Willdenow*; *Arum minus esculentum sagittae foliis* — *Sloane Jamaic.* 63. *histor.* 1. *p.* 167. *tab.* 106. *fig.* 2.); DEUTSCH: *pfeilblättriger Aron*; *pfeilblättriges Caladium*; ENGL. *arrow leav'd Arum.*
Linné l. c. p. 489.
Jacquin hort. tab. 157.

Der pfeilblättrige Aron ist im südlichen Amerika einheimisch, und wird dort auch als Gemüsepflanze cultivirt — Jacquin; so wie auch in China und Cochinchina — *Loureiro*. Die Wurzel ist milder, wie die der andern Arten.

8. *ARUM VIRGINICUM*, *Linn.*; DEUTSCH: *Virginischer Aron.*
Linné l. c. p. 484.

Diese Aron-Gattung ist einheimisch in Virginien, Pensilvanien und andern Gegenden von Nord-Amerika, und wächst dort auf feuchten Plätzen. Die Wurzel erreicht oft die Gröſse eines Mannsschenkels, und wird ebenfalls, nachdem sie auf gleiche Weise, wie die des genieſsbaren Aron's, gebraten worden, gegessen. Ihr Geschmack ähnelt dem der Bataten. Die Wilden in Carolina trocknen die Wurzeln — von ihnen Tuckahoo, auch Taaho genannt — an der Sonne, mahlen sie zu Mehl, woraus sie Brot bereiten. Auch sollen sie die Keule aus der Blüthe und die Beeren gekocht genieſsen. Durch das Kochen nämlich verlieren diese ihre Schärfe — *Bartram.*

Arundo; DEUTSCH: Rohr; Schilf. Man bezeichnet mit diesem Namen ein Pflanzen-Geschlecht, das den Gräsern ähnlich ist und, nach dem *Linnéischen* Systeme, zur 2ten Ordnung der 3ten Classe, Triandria, Digynia, gehört.

1. *ARUNDO ARENARIA*, *Linn.* (*Calamagrostis lanceolata — Roth*; *Gramen arundinaceum — Bauhin*; DEUTSCH: *Ufer-Rohr*; *Sand-Rohr*; *Sand-Schilf*; *Sand-Halm*; *das Helmkraut*; *Sandhafer*; *Flugsandgras*; *Meerpfriemengras*; HOLL. *Zandriet*; DÄN. *Klittetag*; *Senegraes*; *Hjelme*; SCHWED. *Sandrör*; *Margräs*; ENGL. *the sea reedgraſs*; FRANZÖS. *le roseau maritime*; ITAL. *canna maritima*; SPAN. *caña de arenales*; PORTUG. *cana maritima*; UNGER. *Homok-Nád.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. I. P. I. p. 457.

Das Sandrohr wächst häufig in Deutschland und mehrern Europäischen Ländern, so wie auch in Amerika an sandigen Meeresufern, und ist eins der wichtigsten Gräser zur Befestigung und Bindung der Sand-Dünen, wegen seiner festen und tief verbreiteten Wurzeln. Die Saamen desselben werden von den Isländern unter dem Namen Melur, oder wildes Korn gedörrt, ausgerieben, gestoſsen, klein gemahlen, gesichtet und gereinigt. So bereitet geben sie ein gräuliches Mehl, das bald in Kuchen — Fladbröd —, welche einen süſslichen dem Malze ähnlichen Geschmack haben, bald in Grütze verwandelt, bald als

Teig mit sauern Molken unter dem Namen Tisma verspeiset wird — *Troil - Olaffen.*

2. *Arundo Phragmites, Linn.* (*Arundo vulgaris s. Phragmites — Dioscoridis — Bauhin; Arundo palustris — Morison*); DEUTSCH: *gemeines Rohr; Rohrschilf; Büschelrohr; Pfeifenrohr; Deckrohr; Teichrohr; Wasserrohr; Weiherrohr; Zaunrieth; Wasserfedergras;* HOLL. *het gemeene Riet; Waterriet; Deckriet;* DÄN. *gemeen Rör;* SCHWED. *Strandrör; Takvafs; Takrör;* ENGL. *the common reed-grafs;* FRANZ. *le roseau commun; le roseau à balai;* ITAL. *Canna palustre;* SPAN. *cána palustre; caña de cercas;* PORTUG. *carriço bastardo; carriço das vassoiras;* RUSS. *Kamisch;* POLN. *Wodna Trzcina.*

Linné l. c. p. 454.

Das gemeine Rohr wächst in Europa überall in grofser Menge an Seen, Teichen und Ufern langsam fliefsender Gewässer. Die knotige, holzige und kriechende perennirende Wurzel derselben enthält einen süfslichen Saft. Wird sie getrocknet und zu einem feinen Pulver zerrieben, so kann daraus Brot gebakken werden, welches von ziemlich guten Geschmack ist und nährende Bestandtheile enthält — *Linné.*

Arundo Bambos; s. Bambusa.

Arve; s. Pinus Cembra.

Arza; s. Artsche.

Asant, stinkender; s. Ferula asa foetida.

Asarum, Linn.; DEUTSCH: Haselwurz. Ein Pflanzen-Geschlecht, welches zur ersten Ordnung der 11ten Classe, Dodecandria, Monogynia, gehört.

1. *Asarum canadense, Linn.* (*Asarum latifolium — Salisbury*); DEUTSCH: *canadische Haselwurz;* ENGL. *the canadian asarabaca;* IN VIRGINIEN: *Coltsfoot;* FRANZ. *l'asaret de Canada.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. II. P. II. p. 838.
Morison hist. 3. *p.* 511. *tab.* 7. *fig.* 4.

Die canadische Haselwurz — vielleicht nur eine Spielart der europäischen — ist in Canada einheimisch. — Wenn man ihre sehr angenehm riechenden Wurzeln in einem leinenen Beutel

gebunden mit Most gähren läſst, so soll solcher dadurch einen sehr angenehmen Geschmack bekommen — *Cornutus* Plant. Canad. p. 24.

2. *Asarum europaeum*, *Linn.*; DEUTSCH: *europäische Haselwurz*; *der wilde Nardus*; *das Weihrauchkraut*; *das Hasenöhrlein*; *das Mäuseöhrlein*; HOLL. *europisch Mans-Oor*; *Hazelwort*; DÄN. *europisk Hasselurt*; *Bondenærden*; SCHWED. *europisk Hasselört*; ENGL. *the common asarabacca*; FRANZÖS. *l'asaret d'Europe*; *l'oreille d'homme*; *l'oreillette*; *la rondelle*; ITAL. *asaro*; *bacchera*; *baccaro*; *spigo salvatico*; SPAN. *asaro*; *asabacar*; *asarabaccara*; *nardo rustico*; PORTUG. *asaro*; *nardo rustico*; RUSS. *Wodolei*; *Podlisnik*; *Dikoi Perez*; POLN. *Kopytnjk*; *Naroa lésna*; BÖHM. *Kopytnik.*

Linné l. c. p. 838.
Blackwell tab. 383.

Die europäische Haselwurz wächst überall in Europa in Wäldern und im Schatten kleiner Gebüsche. Die perennirende, kriechende Wurzel enthält einen sehr scharfen Stoff, erregt, fein gepülvert genommen, Erbrechen, gröblich gepülvert genommen, Purgieren, und war ehemals officinell. Es wird ihrer desfalls hier erwähnt, weil man einen Zusatz von dieser Wurzel unter das sogenannte Bayersche Bier machen soll, um dieses schärfer und reizend zu machen.

Aschiar; s. Atschiar.

Ascidia, *Linn.*; DEUTSCH: die Seescheide; Meerscheide. Ein aus mehrern Gattungen bestehendes Geschlecht von kopflosen Mollusken oder Weichthieren, mit häutigem und lederartigem Mantel, welche im Meere leben, sich an Felsen, Conchylien und Wasserpflanzen ansetzen, und eine den Austern ähnliche Lebensart führen, denen sie überhaupt in Ansehung der Organisation sehr ähneln. Ihr Körper ist spindelförmig, einer Scheide nicht unähnlich, daher der Name Meer- oder Seescheide. — Der Name Ascidia wird aus dem Griechischen ἀσκός, Schlauch, abgeleitet, weil mehrere Arten dieser Thiere einem Schlauche ähnlich sehen. — Der schwedische Name Sprutare, Sprützer, ist ihnen deshalb beigelegt,

weil sie nach der leisesten Berührung das in ihren Eingeweiden gesammelte Wasser ausspritzen. Die Fische stellen diesen Thieren sehr nach; folgende Gattungen sind geniefsbar:

1. *Ascidia rapa*; DEUTSCH: *die Rübenscheide*; FRANZ. *l'ascidie rave.*

Man findet diese Gattung in Menge an den Ufern von Peru. Die Peruaner ziehn diese Thiere, nachdem sie abgewaschen worden, auf Fäden, und erhalten sie auf diese Weise. Man geniefst sie sehr häufig.

2. *Ascidia rustica*, *Linn.*; DEUTSCH: *die Walzenscheide*; *die Cylinderscheide*; HOLL. *Boersche Zeescheede*; DÄN. *Bonde Soëpungen*; ENGL. *the rustic ascidia*; FRANZ. *l'ascidie brune*; *l'ascidie champêtre*; *le reclus marin* — *Dicquemare*, *s. Journal de Physique*, 1777. *p.* 356. *fig.* 1 — 3.

Der innere Sack dieser Thiere wird von den Einwohnern von Rimini als eine Leckerei genossen. Auch die Griechen geniefsen diese Thiere roh mit Essig oder Citronensaft — *Forskäl.*

Asch, *Asche*, *Ascher*; s. Salmo Thymallus.

Aschal Lovelin; eine grofse Weintrauben-Art, mit kleinen, runden, weifsgelben Beeren und sehr süfsem Safte. Sie reift Anfangs Septembers. S. Allgemeines deutsches Garten-Magazin. Jahrg. I. 1804. S. 439.

Aschenbirn. Eine wirthschaftliche Sommer- oder Herbstbirne, von drittehalb Zoll Dicke und viertehalb Zoll Länge, conisch gewachsen, und an der Blume stumpfspitz zulaufend, mit einer gelben, grau getüpfelten Schale. Sie hat ein weiches, zartes Fleisch, und einen angenehmen Saft, so dafs sie auch gut zum frischen Genufs ist; übrigens dient sie zum ökonomischen Gebrauch. Sie reift gegen Ende Septembers, hält sich aber nicht lange — *Manger.*

Aschenkraut, *Aschenpflanze*; s. Cineraria glauca.

Aschenmeise; s. Parus palustris.

Aschhuhn; s. Rallus aquaticus.

Aschkrähe; s. Corvus Cornix.

Aschlauch; s. Allium porrum und ampeloprasum.

Aschotte; s. Bixa orellana.

Aschritze; s. Sorbus domestica.

Aschrötzel; s. Sorbus aucuparia.

Aschschnittlauch; s. Allium porrum.

Asclepias; DEUTSCH: Schwalbenwurz. Dies Pflanzengeschlecht, welches den Namen des *Äskulap* führt, und viele Gattungen unter sich begreift, gehört zur 2ten Ordnung der 5ten Classe, Pentandria, Digynia.

1. *Asclepias lactifera, Linn.*; DEUTSCH: *milchende Schwalbenwurz.*

Linné Spec. pl. ed. Willdenow. Tom. I. P. II. p. 1268.

Die milchende Schwalbenwurz ist in Ceylon und Ostindien einheimisch, und enthält, wie die meisten Gattungen dieses Pflanzengeschlechts, in allen ihren Theilen einen milchweifsen Saft in reichlicher Menge, der jedoch ohne Schärfe ist, und von den Indianern genossen wird. Auch wird die ganze Pflanze, als Gemüse gekocht, gegessen.

2. *Asclepias Syriaca, Linn.* (*Apocynum majus syriacum erectum*; *Apocynum syriacum — Clusius*); DEUTSCH: *syrische Schwalbenwurz*; *Seidenpflanze*; *Seidenstaude; der syrische Hundskohl*; *der Hundswürger*; HOLL. *syrische Zydevrught; syrisch Hondsdood*; DÄN. *Vaturt*; ENGL. *the syrian swallow wort*; FRANZ. *l'asclépiade de Syrie*; *apocyn à la houatte; houatte de Syrie*; SPAN. *hierba de la seda.*

Linné l. c. p. 1265.
Blackwell tab. 521.
Kniphoff Cent. 11. *tab.* 11.

Wiewol die syrische Seidenpflanze in Syrien, Ägypten und Virginien einheimisch ist, so verträgt die perennirende Wurzel dennoch unsere Winter im Freien und es kommt diese Pflanze sehr gut in unsern Gärten fort, woselbst man sie auch häufig cultivirt, sowol ihrer gefälligen Form und wohlriechender Blumen, als auch des ökonomischen Nutzens wegen,

den theils die weiche, seidenartige, in den Saamenkapseln enthaltene Wolle, als auch die Stengel gewähren, welche letztere wie Flachs und Hanf zu benutzen sind. In Deutschland treibt die weiche, kriechende Wurzel dieser Pflanze bereits im April einzelne Sprossen aus der Erde, die bald zu 6 — 8 Fuſs hohen, einen Finger dicken, runden und glatten Stengeln heran wachsen. — Auch diese Gattung der Schwalbenwurz enthält in allen ihren Theilen einen klebrichten Milchsaft, den man für unschädlich und scharf hielt, in Menge. Indessen waren, den Versuchen des Herrn *Wagstaff* zu Norwich gemäſs, die jungen Wurzelsprossen gekocht, und wie Spargel zubereitet, eben so wohlschmeckend, als diese selbst; auch entstanden nach ihrem Genusse durchaus keine übeln Wirkungen. Es läſst sich hieraus folgern, daſs die Schärfe der Wurzelsprossen durch das Kochen zerstört werde, wie dies der Fall mit mehrern Gattungen des Arons und der Cassave — Jatropha Manihot, *Linn.* — ist, oder daſs der Saft dieser Gattung weniger scharf sey, wie der von andern Gattungen dieses Pflanzen Geschlechts. Indessen erzählt bereits *Kalm* — Sammlung neuer Reisen. Th. XI. S. 319 — daſs man in Nord-Amerika die jungen Spröſslinge dieser Pflanze, wie Spargel zubereitet, ohne allen Nachtheil genieſse; wahrscheinlich hat diese Nachricht die *Wagstaffschen* Versuche veranlaſst. — Die Einwohner von Canada sammeln Morgens die noch mit Thau bedeckten Blumen dieser Pflanze ein, pressen den in den Honigbehältnissen derselben reichlich befindlichen süſsen Saft, auf welchen auch die Bienen sehr begierig sind, aus, und verfertigen daraus eine zuckerartige Substanz, die von brauner Farbe und angenehmen Geschmack ist — *Kalm.*

Asellus; s. Gadus.

Asja; s. Atschiar.

Asilvogel; s. Motacilla accredula, *Linn.*

Asinus; s. Equus Asinus.

Asmannshäuser-Wein. Eine der edelsten Arten Rheinwein — s. DIES. ART. — Da, wo der Rüdesheimer Berg über dem Schlosse Ehrenfels an der Krümmung des Rheins aufhört, fangen die Weinberge des kleinen Dorfes Asmannshausen, welches

eine kleine halbe Stunde von Bingen liegt, an, und erstrecken sich bis an die Weinberge von Lorch. Der Asmannshäuser Rheinwein ist von blafsrother Farbe, und ähnelt in Hinsicht seines Geschmacks und Feuers dem Burgunder, welchem er von manchen Kennern sogar vorgezogen wird. Man zieht ihn wirklich von Burgunderreben, die erst um das Jahr 1745 von den Einwohnern gepflanzt wurden. Der Distrikt, wo er gebaut wird, ist indessen nur sehr klein, daher dieser Wein sehr theuer ist, so dafs ein Ohm von der besten Lage selbst in der ersten Hand mit 80 Gulden und darüber bezahlt wird. Man giebt daher nicht selten den ähnlichen, aber bei weitem schlechtern rothen Wein, den die unmittelbar an Asmannshausen gränzenden Dörfer Lorch und Lorchhausen bauen, für Asmannshäuser aus.

Asparagus. Der Name eines mehrere Gattungen unter sich begreifenden Pflanzen Geschlechts, welches zur ersten Ordnung der 6sten Classe des Linneischen Pflanzensystems, Hexandria Monogynia, gehört.

1. *Asparagus acutifolius, Linn.* (*Asparagus foliis acutis — Bauhin; Corruda prior — Clusius*); DEUTSCH: *spitzblättriger Spargel*; FRANZ. *l'asperge à feuilles aigues; l'asperge sauvage*; SPAN. *Corruda; esparrago silvestre*; PORTUG. *Corruda; espargo bravo, ou dos antigos.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. II. P. I. p. 153.

Der spitzblättrige Spargel wächst in Portugal, Spanien, am adriatischen Meere u. s. w. Die Fiumaner und Liburnier essen die Wurzelsprossen desselben gekocht, als Salat. Die Wurzelsprossen sind etwas bitterhaft und befördern die Absonderung des Harns stärker, als die Wurzelsprossen des gemeinen Spargels — s. *Holst* Synopsis plantarum in Austria et provinciis adjacent. sponte crescentium. Vindob. 1793. vergl. *Beckmann's* physik. ökonom Bibl. Bd. 19. St. 4. S. 571.

2. *Asparagus albus, Linn.* (*Asparagus aculeatus — Bauhin; Corruda tertia — Clusius*); DEUTSCH: *weifser Spargel*; ENGL. *white Asparagus.*

Linné l. c. p. 153.

Diese Gattung ist ein 3 bis 4 Fuſs hoher Strauch, dessen Stamm und Zweige eine sehr weiſse Rinde haben. Man genieſst die jungen Spröſslinge an Suppen gekocht, als Salat, und auch mit Butter, als Gemüse bereitet. Sie müssen aber eine ganze Nacht in Wasser, worin Salz aufgelöst worden ist, eingeweicht werden, um ihnen den bittern Geschmack zu benehmen; nach dieser Vorbereitung sollen sie aber ziemlich gut schmecken, und haben ebenfalls, wie der Gartenspargel, die Kraft, den Harn zu treiben — *Armstrong.*

3. *Asparagus officinalis, Linn*; DEUTSCH: *der gemeine Spargel*; *der Spargel*; *Asparagen*; IN OBER-DEUTSCHL. *Spart*; *Spargen*; *Sparges*; IN NIEDERSACHS. *Sparges*; *Spahrsch*; HOLL. *gemeene Aspergie*; *Aspergies*; *Spersie*; *Koraalkruid*; DÄN. *Aspargis*; *Asparris*; SCHWED. *Sparis eller Spargel*; ENGL. *the common asparagus*; *the sperage*; *the sparrowgraſs*; FRANZ. *l'asperge commune*; ITAL. *Sparagio*; *sparagi*; *asparago*; *spaghero*; *spazzole*; SPAN. *Esparrago*; PORT. *Espargo*; RUSS. *Sparsa*; *Sparsch*; POLN. *Szparag*; BÖHM. *Sspargl.*

Linné l. c. p. 150.

Der gemeine Spargel wächst in Deutschland, England, Lief- und Kurland, und andern europäischen Ländern, so wie auch im mittlern Asien, auf trocknen, sandigen Anhöhen wild. *Pallas* (Neue Reise in die südlichen Stadthalterschaften des Russischen Reichs. Bd. I. S. 223) traf bei Astrachan den Spargel sehr häufig wild wachsend an. Man pflegt ihn dort einzusalzen und conservirt ihn auf diese Weise den ganzen Winter hindurch. Auch in Bessarabien nimmt der wilde Spargel Plätze von 5 bis 6 Wersten auf den Feldern ein. Er ist dort ganz grün, etwas bitter und kann bis an's Ende gegessen werden. An Suppen soll er nicht übel schmecken; verpflanzt, übertrifft er selbst den ein Paar Jahre in Gärten gezogenen Spargel. S. *v. Campenhausen's* Bemerkungen über Ruſsland. S. 116. Sehr allgemein aber, und fast überall wird der Spargel indessen als Küchengewächs gebauet. In den am Kanal von Constantinopel gelegenen Gegenden versteht man sich nicht auf den Spargelbau; nur einige Europäer ziehen ihn in Gärten.

Doch geniefst man dort häufig den nicht übel schmekkenden wilden Spargel, der vom Anfange April's an öffentlich zu Constantinopel verkauft wird — *Sestini*. Die Wurzel des gemeinen Spargels, welche 18 bis 20 Jahre dauert, besteht aus vielen weifslichen, langen, fleischigen Fasern, die aus einem gemeinschaftlichen Knollen oder Mittelpuncte kommen. Sie ist geruchlos, schmeckt aber süfslich-scharf und war ehedem officinell, weil man ihr eröffnende und harntreibende Kräfte zuschrieb. Aus dem obern Theile derselben treiben, je nachdem die Witterung mehr oder weniger günstig ist, im April und Mai dickere oder dünnere Keime hervor, und diese sind es, welche ihres vorzüglichen Wohlgeschmacks wegen als eine allgemein beliebte Speise genossen werden. Die gedachten Keime schiefsen zu Stengeln auf, breiten sich in Nebenzweige aus, sind krautartig, rund, gerade aufrecht stehend und mit borstenförmigen Blättern und paarweisen Blattansätzen besetzt; und eben hierdurch unterscheidet sich der gemeine Spargel von den übrigen Gattungen des Pflanzen-Geschlechts: Asparagus. Im Junius und Julius kommen aus den Blattwinkeln die kleinen gestielten, glockenförmigen, grünlichgelben Blüthen hervor, von denen einige blofs männliche, andere Zwitterblumen sind. Letztere hinterlassen erbsengrofse, kugelrunde, grüne Beeren, die im Herbste schon scharlachroth werden, und deren jede 6 schwarze Saamen in 3 Fächer enthalten. — Es giebt 3 Abarten des gemeinen Spargels:

a. *Asparagus maritimus* — s. *Linné* l. c. nr. 646α — polnischer, holländscher Spargel. Diese Art, die sich bis jetzt noch wenig vermehrt hat, ist blofs in Ansehung der Dicke, welche einem spanischen Rohre nahe kommt, verschieden, daher auch seine Blätter, wie bereits *Bauhin* — Pinax. p. 490 — bemerkt, dicker sind. *Whistling*, der diese Art des Spargels in Merseburg cultivirte, fand einzelne Stengel desselben 15½ Loth schwer.

b. *Asparagus silvestris, folio tenuissimo.* S. *Linné* l. c. nr. 646β — *Bauhin* l. c. — der wilde, Wald- oder Wiesenspargel.

Man findet diese kaum von dem gemeinen Garten-Spargel zu unterscheidende Art auf Feldern und Wiesen in mehrern Gegenden Deutschlands wild wachsend.

c. *Asparagus officinalis sativa*, *Linn.* (Asparagus altilis, *Willdenow*); der gemeine Gartenspargel. Der weiſse treibt weiſse Stengel, die, wenn sie aus der Erde hervorkommen, oben etwas röthlich gefärbt sind, daher ihn Einige mit dem Namen rothköpfiger Spargel belegen. Er treibt zwar die stärksten Stengel, die zuweilen 7—8 Loth schwer sind, wovon aber nur 3 Zoll in der Länge genieſsbar sind. Der grüne kommt grün gefärbt aus der Erde, zwar nicht so stark, als der weiſse, doch aber ziemlich dick; in Hinsicht des Geschmacks ist er der beste.

Wie sehr alle Produkte der Natur durch Cultur verändert und veredelt werden, davon giebt der Spargel einen auffallenden Beweis ab. In seinem natürlichen Zustande treibt die Wurzel des Spargels nur wenige dünne, holzige, kaum genieſsbare Sprossen; in Gärten aber, nach den Regeln der Kunst behandelt, sind die in groſser Anzahl hervorkommenden Keime von ansehnlicher Gröſse und Dicke, zart, und von mildem vortrefflichen Geschmacke. Denn wiewol die Spargel etwas weichlich schmecken, so ist doch diese Weichlichkeit mit einer eigenen Süſsigkeit verbunden, wodurch eben der eigenthümliche Geschmack entsteht, der sich nicht weiter beschreiben läſst, der aber jene allgemein anerkannte Annehmlichkeit des Spargels hervorbringt. Was die Cultur des Spargels anlangt, so wird diese fast überall, in manchen Gegenden indessen, z. B. in den Umgebungen Hamburg's, in Holland, im Darmstädtischen u. s. w., mit besonderer Sorgfalt betrieben. Man pflanzt den Spargel sowol durch Saamen, als durch Zertheilung der Stücke fort. Durch künstliche Vorkehrungen läſst sich der Spargel auch im Winter treiben; jedoch hat dieser getriebene Spargel bei weitem nicht die Wohlschmeckenheit desjenigen, der zu seiner Zeit im Freien auf gutem, fruchtbarem Boden wächst. Wie bereits bemerkt, sind es die im Frühlinge aus der Wurzel

hervorkeimenden, zarten, langen, cylindrischen, am obern Theile spitzigen Stengel, die man geniefst. Zu diesem Zwecke schneidet man sie, so wie sie aus der Erde hervorkeimen, oder höchstens 3 Tage, nachdem sie hervorgekommen sind, schräg ab. Zögert man länger, so werden sie hart, faserig und ungeniefsbar. Man geniefst die Spargel auf sehr verschiedene und mannichfaltige Weise. Die gewöhnlichste und beliebteste Art, sie zum Genusse vorzubereiten, ist: dafs man sie bald möglichst, nachdem man sie ausgestochen (denn einige Tage aufbewahrt, werden sie hart), abputzt, das untere härtere, bitter schmeckende Ende abschneidet, abwäscht, in kleine Bündel bindet, eine halbe Stunde vor dem Kochen in kaltes Wasser legt, sie sodann mit etwas wenig gesalzenem Wasser aufsetzt und sie weich kochen läfst. Das Kochen darf nicht zu lange fortgesetzt werden, weil sie sonst bitter werden und aus einander gehen. Der weich gekochte Spargel wird sodann, nachdem die Brühe rein abgelaufen, entweder nebst einigen Stücken Butter auf eine Schüssel gelegt, diese bis zum Schmelzen der Butter auf Kohlen gesetzt, und die Spargel dann mit geriebenen Semmelkrumen oder Zwieback und etwas Muskatenblüthe bestreuet, zum Essen gegeben; oder man richtet den weich gekochten Spargel allein auf einer Schüssel an und geniefst ihn mit einer beliebigen, besonders zubereiteten Sauce überfüllt. Es giebt mehrere Arten von Saucen, die man zum Spargel zu geben pflegt; bald nämlich eine mit der Spargelbrühe und etwas Bouillon gemachten Butter-Sauce, mit etwas Mehl und Eygelb legirt, bald eine sogenannte holländische Sauce (Buttersauce mit Eyern, etwas Wein und Citronensaft); bald eine mit gehackter Petersilje gewürzte Buttersauce; bald eine Buttersauce mit saurer Sahne, Eyern und etwas Essig u. s. w. Kleinere Spargel pflegt man auch wol in Stücken von eines halben Fingers Länge zu schneiden, diese weich zu kochen, und dann mit Butter, Eyern und etwas Muskatnufs oder Pfeffer, bald allein, bald mit kleinen geschnittenen jungen gelben Wurzeln (Möhren) und Erbsen, bald mit den Schwänzen und Scheeren vorher abgekochter, und dann abgemachter Krebse, auch Krabben, vermengt, zu sto-

ben. — Ein aus weich gekochten zerschnittenen Spargeln mit Öl, Essig und Pfeffer bereiteter Salat wird von mehrern Personen gern genossen. — Auch pflegt man kleingeschnittenen Spargel an Fricasséen, von jungen Hühnern mit Krebsbutter bereitet, und an Fricasséen von Tauben gethan, so wie auch in Fleischsuppen zu genieſsen. Zu den weniger üblichen und künstlichen Zubereitungen der Spargel gehört: das Backen derselben in abgeklärter Butter, nachdem sie vorher weich gekocht und in einem aus Eyern, Mehl und Milch bereiteten Teige getunkt worden; das Braten derselben in Öl, oder auf dem Roste; die Bereitung von Spargel-Pasteten, Spargel-Torten, Spargel-Kuchen, Spargel Potagen u. s. w. Durch diese und ähnliche Zubereitungen, wiewol sie alle wohlschmeckend sind, geht indessen doch der schöne eigenthümliche Geschmack des Spargels gröſstentheils verloren; daher zieht man im Ganzen den Genuſs der auf oben angegebener Weise in Wasser abgekochten Spargel mit einer der ebenfalls angegebenen Saucen vor, und genieſst den Spargel auf diese Art als Gemüse, wozu denn als Beigericht Carbonade, Cotolets, insbesondere gern kalte, geräucherte Sachen z. B. roher Schinken, Spickgans, Schlackwurst, Spickaale, geräucherter Lachs u. s. w. gegeben werden. Letzterer vorzüglich eignet sich vor allen Beigerichten zum Spargel um so mehr, da der Lachs zu der Zeit, wenn es Spargel giebt, gerade am wohlschmeckendsten ist, weil man ihn dann frisch geräuchert haben kann. — Da der Spargel eine so allgemein beliebte Speise ist, die jedoch nur kurze Zeit, nämlich, je nachdem die Witterung günstig ist, von der Mitte des April's an, bis zur Mitte des Junius zu haben ist (denn bekanntlich verlieren die Spargel mit der fortrückenden Jahreszeit ihre Zartheit und ihren Wohlgeschmack; auch schadet das zu lange fortgesetzte Abstechen derselben den Pflanzen selbst), so ist man schon längst bemüht gewesen, den Spargel zu conserviren, so daſs man sich seines Genusses auch im Winter erfreuen könne, da es nicht die Sache jedes Spargel-Liebhabers ist, sich den im Winter auf Mistbeeten getriebenen Spargel zu verschaffen. Unter den verschiedenen Conservations-Methoden der

Spargel sind folgende die bekanntesten. Man schneidet den in der ersten Zeit seines Hervorkeimens gesammelten Spargel, so weit er zart und weich ist, wie gewöhnlich ab, kocht ihn in Wasser einmal auf, und legt ihn in einen Durchschlag, damit das Wasser ablaufen könne; sodann packt man ihn, wenn er ganz kalt geworden, in gläserne Hafen oder steinerne Töpfe ein. Nun bereitet man eine starke Salzlaake und giefst diese in solcher Menge auf den Spargel, dafs er damit bedeckt werde, bindet die Gefäfse zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte. Will man nun in der Folge von diesem Spargel Gebrauch machen, so nimmt man davon eine beliebige Menge, legt diese in kochendes weiches Wasser und läfst sie darin völlig gahr kochen. Nachdem dann das Wasser abgegossen worden ist, so läfst man ihn in anderes kochendes Wasser einige Stunden liegen, damit das Salz gänzlich ausziehe. Alsdann bereitet man aus Bouillon mit etwas Salz und Citronensaft eine Sauce, in welche man, wenn sie gehörig kocht, den Spargel, nachdem solcher in einen Durchschlag gelegt worden, damit alles Wasser davon ablaufen kann, einlegt, ihn noch einige Male aufwallen läfst und ihn dann mit gehöriger Menge Eygelb legirt anrichtet. — Nach einer andern Methode bindet man den geputzten Spargel bundweise zusammen und kocht ihn nur einige Male auf. Nachdem man das heifse Wasser abgegossen hat, giefst man kaltes darüber. Nun läfst man zerlassene Butter in einem Topfe bis zum Stehen gerinnen und legt den Spargel oben darauf, damit er den Boden nicht berührt, giefst wieder geschmolzenes Schmalz, wenn es bald stehn will, darüber, so dafs der Spargel überall bedeckt ist, bedeckt den Topf mit Leder und setzt ihn im Keller auf ein Bret, nicht aber auf die blofse Erde. Nach Verlauf eines Monats wird das Schmalz davon abgenommen, und der Spargel, wie vorher, mit frischem Schmalze eingemacht. In der Folge kann man beliebigen Gebrauch davon machen. Der Spargel kann auch eben so in gesalzener Butter eingemacht werden und soll sich lange halten. — Auch macht man den Spargel in Essig ein, indem man den geputzten Spargel entweder in Salzwasser halb gahr kocht, oder auch mit vorher gekochtem Essig, der

wieder kalt geworden ist, übergiefst. Nach einer Weile wird er wieder heraus genommen, und auf einem Tuche abgetrocknet. Alsdann legt man ihn in ein Fäfschen, streuet Pfeffer dazwischen und giefst frischen Essig über, und schlägt endlich das Fäfschen zu. Dieser so eingemachte Spargel eignet sich besonders dazu, ihn als Salat zuzubereiten. — Nach einer andern Verfahrungsweise schneidet man den Spargel, so weit er mürb ist, in kleine Stücke, und läfst ihn in kochendem Flufswasser einmal aufkochen, sodann das Wasser rein ablaufen, und ihn kalt werden. Hierauf thut man ihn in Flaschen, die eine grofse Öffnung haben, giefst die vorige Sauce kalt darauf, pfropft die Flasche fest zu und legt sie in den Keller in Sand. Will man Gebrauch von ihm machen, so wird er vorher gewässert. — Endlich ward in neuern Zeiten noch folgende Methode anempfohlen, um den Spargel in frischem Zustande zu erhalten — Lit. Nr. 2774. — Wenn nämlich der abgestochene Spargel vorher abgewaschen und sorgfältig mittelst eines Tuchs abgetrocknet worden ist, so bestreuet man jeden Spargelstengel einzeln mit einer Mischung von ganz trocknem Mehle, mit dem 6ten Theile getrocknetes und gepülvertes Küchensalzes vermischt. Sodann werden die in beliebige Bündel zusammengebundenen Spargelstengel nochmals auswärts mit jener Mischung bestreuet und darauf in einen Teig gewikkelt, der aus Roggenmehl gemacht und wie ein Kuchen von der Dicke eines Messerrückens aufgemangelt worden ist. Die Bündel müssen aber hierin gänzlich eingeschlossen seyn. Nun läfst man sie langsam an der Sonne trocken werden, damit der Teig nicht aufspringe und die Luft durchdringe; sodann werden sie in einen steinernen Topf fest zusammengepackt und mit geschmolzenem Hammeltalge übergossen. Das Gefäfs wird im Keller aufbewahrt. — Bei dieser Verfahrungsart ist es indessen deshalb sehr schwer, den Teig, worin die Spargelstengel eingewickelt sind, gehörig zu trocknen, und zu verhüten, dafs er keine Risse bekömmt, weil der Spargel so viele wässerige Theile enthält, die den Teig von innen nach aufsen immer wieder anfeuchten. Bekommt aber der Teig öfters Risse und dringt die äufsere Luft hinein, so ver-

verdirbt der Spargel unausbleiblich. Überhaupt verliert der Spargel bei allen Verfahrungsarten, ihn aufzubewahren, wegen der vielen wässrigen Theile, die er enthält, sehr von seiner Güte, und weit mehr wie andere grüne Gemüse. — Die beste Conservations-Methode des Spargels mögte die von *Appart* vorgeschlagene seyn: nämlich das Kochen der Spargelstengel in Wasserdämpfen, nachdem solche vorher abgeputzt, abgebrüht und in sorgfältig verstopfte Flaschen gefüllt worden sind. S. die Kunst, alle thierische und vegetabilische Nahrungsmittel mehrere Jahre vollkommen genieſsbar zu erhalten; aus dem Französ. Koblenz, 1810. S. 36. — Nach den Beobachtungen älterer Scheidekünstler enthalten die frischen Spargel wässrig-erdig-schleimige Theile, und ein etwas scharfes Salz mit einem süſslichen Öle verbunden. In neuern Zeiten ist der Spargel wiederholt chimisch untersucht worden. Herr *Delaville* — Lit. Nr. 2773 — beobachtete: daſs aus den zerbrochenen, im vollen Wachsthum sich befindenden Spargelstengeln zweierlei Flüssigkeiten ausflieſsen; die eine schwach weiſs gefärbte kommt aus dem mit der Wurzel zusammenhängenden Stücke, die andere aus dem abgebrochenen Theile auslaufende ist etwas grünlich. Beide Saftarten schwärzen, so wie sie aus ihren Gefäſsen getreten sind, das Silber, wie der Schwefelwasserstoff, greifen Eisen und Stahl, jedoch ohne merkliches Aufbrausen, an, bekommen dabei eine schöne grüne Farbe, die sich mit der Zeit verliert. Die Eigenschaft, sich mit Eisen grün zu färben, scheint einem ziemlich feuerbeständigem Principe zuzukommen, welches während der Destillation bei gelindem Feuer nicht übergeht, sondern sich noch in den letzten Portionen des Rückstandes befindet. Während der Auflösung des Eisens bemerkt *Delaville*, daſs der Saft anfangs eine dunkelgrüne Farbe annimmt, die sich durch Absetzung einer noch mehr dunkelgrün gefärbten Gerinnung aufhellt, nachher eine Bernsteinfarbe bekommt, und einen schmutzig weiſsen Satz fallen läſst; im ersten Zustande wird die überstehende Flüssigkeit nach dem Zusatze einer geistigen Galläpfelinfusion weinroth, und im 2ten eben dadurch schwarz, so wie durch blausaures Kali

schmutzig-blau. Giefst man einige Tropfen des Spargelsaftes in eine wässrige Auflösung des schwefelsauren Kupfers, und läfst die Auflösung verdampfen, so haben die dadurch erhaltenen Krystalle eine schöne grüne Farbe, wie schwefelsaures Eisen, die selbst nach vierjähriger Aussetzung an die Luft nicht verändert wurde. — Wird Spargelsaft in eine Auflösung des essigsauren Bleyes gegossen, so erhalten die Krystalle eine dunkelbraune Farbe, die auf der Oberfläche morgenroth ward und mit der Zeit verschwand. Sowol der auf- als absteigende Saft des Spargels klärt sich durch Ruhe auf, und setzt ein weifsliches Coagulum ab. Durch Abdampfen erhält man daraus eine beträchtliche Menge eines calischen Salzes, das sich wie salzsaures Kali verhält. — Beim Zusatz von Schwefel-Salpeter- und Salzsäure, so wie des kohlensauren Kali zum Spargelsafte, schien sich kein merklicher Geruch zu entwickeln; die erstern bewirkten darin einen weifsen, das letztere einen braunen Niederschlag. Der absteigende Saft ist nicht so häufig, als der aufsteigende; er bedeckt sich früher mit Schimmel, wie dieser; in der wässrigen Auflösung des salpetersauren Silbers mit Säureüberschufs bewirkt er einen schmutzig-weifsen Niederschlag, der späterhin violett wird, während der aufsteigende einen blassen lilafarbenen macht, der in viel kürzerer Zeit violett wird. Der ausgeprefste Saft des Spargels klärt sich ohne Zusatz bei der Erhitzung, und das dadurch erhaltene Coagulum bekommt, sich selbst überlassen, in wenig Tagen einen den zerstofsenen, ebenfalls sich selbst überlassenen, Zwiebeln ähnlichen Geruch. — So weit Hr. *Delaville*. — Die Herren *Robiquet* und *Vauquelin* wollen ein neues vegetabilisches Princip im Spargel entdeckt haben — s. LITERAT. Nr. 2775. vergl. Intellig. Blatt der Leipz. Litterat. Zeit. 1806. Nr. 37. S. 588. — Nach einer vom Herrn Geheimen Rath *Hermbstädt* veranstalteten, und am 15ten Junius 1809 der Königl. Akademie der Wissenschaften zu Berlin vorgetragenen Untersuchung des Spargels ergab sich: dafs ein Pfund frischer Spargel aus folgenden nähern Bestandtheilen besteht:

a. Pflanzen-Eyweifs	0	Loth	0	Quentchen	40	Gran.	
b. Pflanzen-Faser	0	—	3	—	0	—	
c. Gummistoff mit salzigem Wesen verbunden	0	—	2	—	50	—	
d. Seifenstoff mit Schleimzuker und salzigem Wesen verbunden	1	—	2	—	10	—	
e. Wässrigkeit	28	—	3	—	20	—	
Summa	32	Loth	0	Quentchen	0	Gran.	

Aufser diesen genannten Materien enthält aber der Spargel auch noch ein flüchtiges, riechbares Wesen, das die Eigenschaft besitzt, die Metalle in ihrer Auflösung gefärbt niederzuschlagen, und in dem allein die Eigenschaft desselben, auf Schweifs und Urin zu wirken. vorzüglich gegründet zu seyn scheint. Es scheint in geschwefeltem und gephosphortem Wasserstoffe zu bestehn. In dem bemerkten salzigen Wesen des Spargels scheint ein ganz eigenthümlicher Stoff verborgen zu liegen, der noch ferner zu untersuchen wäre. S. Lit. Nr. 2776.

Dafs bereits die alten Griechen und Römer den Spargel, so wie wir zu thun pflegen, als Gemüse genossen haben, ist nicht zu bezweifeln. Die Griechen bezeichneten mit dem Worte ἀσπάραγος — auch ἀσφάραγος, nach dem *Athenaeus*, so wie die Römer mit dem Worte Asparagus nicht blofs die aus der Wurzel der Spargelpflanze im Frühlinge hervorkeimenden Sprossen turiones, sondern nannten so überhaupt die jungen Sprossen anderer Pflanzen, wenn solche genossen werden. So nannten z. B. die Griechen die zarten Sprölslinge des Kohls ἀσπάραγος κράμβης. Auch wir bezeichnen mit dem Worte Spargel die jungen Sprossen von den Hopfen, den Skorzonerwurzeln u. s. w. Schon die alten Römer unterschieden zwischen Asparagus silvestris und altilis. Ersere nannten die Römer auch Corruda. *Plinius* — Histor. natur. lib. 19. c. 8 — sagt: „indicavimus et Corrudam, hunc enim intelligo silvestrem Asparagum, quem Graeci Ormenum aut Myacanthon vocant.“ Dafs diese Art wild, ohne

Cultur wuchs, erhellt aus folgender Stelle des *Plinius* — hist. nat. lib. 19. c. 4 — silvestres fecerat natura Corrudas, ut quisque demeteret passim; ecce altiles spectantur asparagi, et Ravenna ternos libris repandit.“ Noch jetzt werden bei Ravenna die grofsten Gartenspargel gebaut. *Cato*, in seinen Büchern de re rustica — handelt ausführlich über die Cultur des Spargels. Die Alten unterscheiden mehrere Arten Arten Spargel: ὄρειους (montanos) ἕλειους, (palustres) πετραίους, (petraeos) und βασιλικούς, (regios). Über die diätetischen Eigenschaften der Spargel sind die Meinungen der ältern und neuern Diätetiker sehr getheilt. *Galen* — de alim. facult. lib. 2. c. 58. 59 — behauptet, dafs alle Arten Spargel die Harnabsonderung befördern, den Magen stärken, aber wenig Nahrung gewähren, übrigens aber weder erhitzen noch kühlen. Dagegen hält sie *Sim. Sethos* für so nährend, dafs er sie in dieser Hinsicht zwischen die Gemüse und Fleischspeisen ordnet. Darin stimmen alle Diätetiker überein, dafs die Spargel gelind reizende, eröffnende und auflösende Kräfte besitzen. Auch schrieben bereits ältere Diätetiker, wie *Sim. Sethos*, den Spargeln eine Kraft zu, Blasensteine abzutreiben. Dafs sie wirklich die Thätigkeit der Nerven vermehren, beweist der bekannte strenge, faulichte, einigermafsen dem Geruche des verbrannten Horns ähnelnde Geruch, den der Harn sehr bald nach ihrem Genusse annimmt. Man hat deshalb auf faule, im Spargel vorhandene Bestandtheile schliefsen und dem Spargel daher schädliche Eigenschaften andichten wollen, wie dies z. B. *Adair* behauptet. Der Spargel fault aber so leicht nicht, und verbreitet, wenn er fault, keinen strengen, widerlichen Geruch; auch ist sowol der rohe, als der gekochte und geröstete Spargel völlig geruchlos, und verräth durch den Geschmack durchaus keine solche scharfe Theile. *Graumann* glaubt daher, dafs die Ursache des nach dem Genusse des Spargels bemerkten strengen Geruchs des Harns im menschlichen Körper selbst liege; und dafs eben durch den eigenthümlichen Reiz, den er auf die zur Harnabsonderung bestimmten Organe äufsert, die scharfen im menschlichen Körper, besonders zur Zeit des Frühjahrs, vorhandenen Theile nach den Nieren hin

determinirt und mit jenem strengen Geruche durch den Harn ausgeleert würden. Gegen diese Erklärung liefs sich indessen die Frage aufwerfen: warum andere, in noch stärkerm Grade harntreibend wirkende, Substanzen dem Harne nicht auch jenen eigenthümlich strengen Geruch mittheilten? Es ist daher mit gröfserer Wahrscheinlichkeit anzunehmen, dafs der Grund jenes bemerkten strengen Geruchs des Harns nach dem Genusse der Spargel in dem durch die Bemühungen neuerer Chimiker in ihnen entdeckten flüchtig-riechbaren Wesen, welches in geschwefeltem und gephosphortem Wasserstoff zu bestehen scheint, zu suchen sey. — Übrigens hat Hr. *Macquer* folgendes Mittel angegeben, jenen widerlichen Geruch des Harns gleich zu dämpfen. Man soll nämlich nur vorher in das Nachtgeschirr etwas Wasser giefsen, in welchem so viel Kochsalz-Säure aufgelöst worden ist, dafs das Wasser die Säure des stärksten Essigs erhalten hat, so wird der hineingelassene Harn seinen strengen Geruch sogleich verlieren. Dies Mittel ist wenigstens unschädlicher, als folgendes in gleicher Absicht empfohlenes. Man soll nämlich mit oder nach dem Genusse des Spargels viel Citronensäure geniefsen, weil auch diese Säure jene Schärfe des Harns, welche kalischer Natur ist, dämpft. Auch soll eine Sauce à la Provençale kalt zum Spargel genossen, wie dies häufig in Frankreich geschieht, jenen strengen Geruch des Harns verhüten.

Die bereits von ältern diätetischen Schriftstellern, wie vom *Plinius* — hist. natur. l. 20. c. 10 —, *Sim. Sethos*, *Elluchasem Eliminithar*, *Dodonaeus* — Histor. stirp. V. lib. 4. c. 13 — *Joh. Quercetanus*, *Linné* und Andern dem Spargel zugeschriebene Kraft, zur Liebe zu reizen, bestätigt *St. Weszpremi* durch mehrere Erfahrungen — s. LITER. Nr. 2767. — Er rühmt den täglich wiederholten, reichlichen Genufs der Spargel, in Rindfleisch-Bouillon gekocht, als eines der wirksamsten Mittel gegen männliche Impotenz, und fand ihn in Fällen noch wirksam, wo bekannte sogenannte Aphrodisiaca vergebens angewandt waren. Dagegen soll nach der Behauptung anderer, älterer sowol als neuerer Diätetiker, als des *Dioskorides*, *Quercetanus*, *Paul-*

linus (Ephemerid. Nat. Cur. Dec. II. ann. 5. Append. observat. 107. p. 67), *Moebius* — Instit. med. lib. 4. P. 2. c. 3. — der häufige und reichliche Genufs des Spargels die Weiber unfruchtbar machen. Den Widerspruch, der in dieser behaupteten, gänzlich von der auf die Männer abweichenden, Wirkung des Spargels auf das andere Geschlecht liegt, sucht *Weinmann* — Philantoza-Ichnographia. Tom. I. p. 92 — dadurch zu heben, wenn er behauptet: dafs die Spargel wegen ihrer flüchtigen Salztheile auf die Geschlechtstheile beider Geschlechter reizend wirken, wodurch eben bei Männern die erschlaffte Zeugungskraft erweckt, bei den Weibern aber eben dadurch zur Beförderung des Mifsgebährens Veranlassung gegeben würde, wie dies von allen die Harnabsonderung vermehrenden Substanzen gilt. So verschieden übrigens auch die Urtheile der Diätetiker über die Zuträglichkeit des Spargels für die Gesundheit ausfallen, so lehrt doch die Erfahrung: dafs er sehr leicht verdaulich sey, und, selbst in ziemlicher Menge genossen, auch denen, welche an Magenschwäche leiden, weder Magendrücken und Blähungen, noch andere Beschwerden verursache; und dafs er, seiner wässrigen Natur und seiner auflösenden, eröffnenden Kräfte wegen, sich selbst zu einer Speise für die meisten Kranken eigene, besonders allen Personen, die an Stockungen in den Eingeweiden des Unterleibes leiden, zu empfehlen sey. Da indessen der Spargel unläugbar durch einen eigenthümlichen Reiz auf die zur Absonderung des Harns bestimmten, und auf die mit diesen in der genauesten Verbindung stehenden Zeugungstheile kräftig wirkt, so mögte wenigstens sein zu häufiger und reichlicher Genufs allen den Personen, die an Blutharnen und Blasen-Hämorrhoiden leiden (*Bergius*), so wie allen Weibern, die eine Geneigtheit zum Mifsgebären haben, schädlich werden können, und von ihnen daher zu vermeiden seyn. Dafs der reichliche Genufs der Spargel Rückfälle des Podagra's verursache, ist wol zu bezweifeln, wiewol *Boerhave* und *van Swieten* Erfahrungen anführen, die dies zu beweisen scheinen.

Was endlich noch die Saamenkörner der Spargelpflanze betrifft, so hat ein Magister *Beissenhirz*

sie als Kaffee-Surrogat, unter dem Namen Stollescher Kaffee, empfohlen — s. Lit. Nr. 5884 —; doch soll diese Erfindung dem Herrn Medicinalrath *Hasenbalg* zu Hildesheim gehören — s. Liter. Nr. 5885. — Auch von diesem Kaffee-Surrogate mögte indessen eben das gelten, was von allen gilt, daſs es nämlich besser sey, sich des Kaffee's lieber gänzlich zu enthalten, als solche elende Abkochungen von den vielfach in Vorschlag gebrachten Wurzeln u. s. w. statt des echten Kaffee's zu genieſsen. Überdem würde es schwer halten, sich die Saamenkörner des Spargels in solcher Menge zu verschaffen, daſs man sie als ein Kaffee-Surrogat benutzen könnte, indem nur wenige Spargelstengel wirklich Saamen tragen.

4. *Asparagus sarmentosus*, *Linn.* (*Asparagus aculeatus zeilánicus maximus sarmentosus — Herrmann — Rajus; Schadaveli Kelangu — Rheede*); deutsch: *rankender Spargel.*

Linné l. c. p. 155.

Der rankende Spargel wächst in Wäldern auf der Insel Ceylon. — Man genieſst die knollichten Wurzeln dieser Pflanze dort in Fleischbrühe, auch in Milch gekocht, oder auch als Salat, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer bereitet. Sie sollen sehr wohlschmekkend seyn.

Aspargen; *Asparg*; s. Asparagus officinalis.

Aspe; s. Cyprinus aspius.

Aspeln; *Aspern*; s. Mespilus.

Asperugo, *Linn.*; deutsch: Scharfkraut; ein Pflanzen-Geschlecht, welches zur ersten Ordnung der 5ten Classe, Pentandria, Monogynia, gehört.

Asperugo procumbens, *Linn.* (*Buglossum silvestre, caulibus procumbentibus — Bauhin — Morison; Aparine major Plinii — Tabernämontanus*); deutsch: *liegendes Scharfkraut*; *blaues Klebkraut*; *die kleine Ochsenzunge*; *blauer Kleber*; *das deutsche Berufskraut*; *Schlangenäugel*; holl. *Scherpkruid*; dän. *Rapette eller Brevtaske*; schwed. *Ormögen*; *Skräp*; engl. *the procumbent asperugo*; *the common wild bugloſs*; *german mad-*

wort; the great goose grafs; FRANZÖS. *le porte-feuille; la rapette;* ITAL. *Asperugine.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. I. P. II. p. 778.

Das liegende Scharfkraut ist eine einjährige Pflanze, und wächst in Europa überall an unbebauten Stellen und auf uncultivirten Äckern. In manchen Gegenden wird es, wie Spinat gekocht, gegessen.

Asperula, Linn.; DEUTSCH: Waldmeister. Es gehört dies Pflanzen-Geschlecht zur ersten Ordnung der 4ten Classe, Tetandria, Monogynia.

ASPERULA ODORATA, Linn. (*Asperula s. Rubeola montana odorata — Bauhin; Hepatica stellata — Tabernämontanus*); DEUTSCH: *gemeiner Waldmeister; das wohlriechende Megerkraut; die Waldwinde; Gliedkraut; Gliederzeuge; das Sternleberkraut; die Herzensfreude; Meserich; Meseke; Möschen;* HOLL. *welriekend Ruuwkruid;* DÄN. *Skovmerke; Myssiker; Bokar;* SCHWED. *Myska; Myske-Madra;* ENGL. *the sweet scented woodroof;* FRANZ. *l'aspérule odorante; le petit muguet; le muguet des bois; l'hepatique étoilée; l'aparinelle;* ITAL. *asperula odorosa;* SPAN. *asperula olorosa; hepatica estrellada; rubilla;* PORTUG. *asperula cheirosa;* RUSS. *Schwedopet schenaja trawa;* POLN. *Dziewanna;* BÖHM. *Swizel;* UNGER. *Erdei-Mester.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. I. P. II. p. 575.
Blackwell. tab. 60.

Der gemeine Waldmeister wächst in Europa in bergichten, schattigen Waldungen. Diese perennirende, etwa einen Fufs hohe, Pflanze wird ihres lieblichen Geruchs wegen, der bei der getrockneten Pflanze stärker ist, als bei der frischen, in mehrern Gegenden in den Wein gelegt, um ihm einen angenehmen Geschmack mitzutheilen. Doch soll der Wein dadurch etwas berauschend werden. Auch dem Biere sucht man in mehrern Gegenden durch das Einlegen dieser Pflanze einen Wohlgeschmack mitzutheilen.

Asphodelus, Linn.; DEUTSCH: Affodill. Diesen Namen, den man bereits beim *Dioskorides* und *Plinius* findet, führt ein aus mehrern Gattungen

bestehendes Pflanzen-Geschlecht, welches zur ersten Ordnung der 6ten Classe, Hexandria, Monogynia, gehört.

1. *Asphodelus luteus*, *Linn.*; DEUTSCH: *gelber Affodill*; *die Goldwurz*; *die Affodillen-Goldwurz*; *die Afholderwurz*; *die Goldzwiebel*; *die Drecklilie*; *der Peitschenstock*; HOLL. *geele Affodill*; DÄN. *Guldrod*; SCHWED. *Gul Afvodillrot*; ENGL. *the yellow asphodel*; FRANZ. *l'asphodéle jaune*; ITAL. *asfodello giallo*; SPAN. *asfodelo amarillo*; *gamon hortense*; PORTUG. *Abrotea de Sicilia*; RUSS. *Slatnik* (*d. i. Goldwurz*); POLN. *Zlotoglow* (*d. i. Goldwurz*).

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. II. P. I. p. 132.
Blackwell. tab. 233.
Kniphoff Cent. 8. *Nr.* 9.

Das Vaterland dieser 4—5 Fufs hohen, mit einer schönen, goldgelben Blüthe im Verlaufe des Junius gezierten, Pflanze ist das südliche Europa, besonders Sicilien. Bei uns wird sie in den Gärten gezogen und hält unsere Winter im Freien gut aus. Ihre perennirende Wurzel besteht aus vielen 8 bis 12 Zoll langen, in die Erde gesenkten spindelförmigen Wurzeln von dunkel- oder goldgelber Farbe und schleimigem Gewebe. Man benutzt sie, um daraus entweder allein, oder mit den gerösteten Saamenkörnern eben dieser Pflanze Brot zu backen. Zu dem Ende wird die vorher gewaschene und gereinigte Wurzel gekocht, geschält und in runde Scheiben geschnitten. Diese werden hierauf noch einmal in lauwarmem Wasser gewaschen, und, wenn sie gelind im Ofen getrocknet worden sind, mit halb so viel Weizen (auch Gersten und Roggen) gemahlen und durchgesiebt; bei dem Kneten mufs jedoch etwas mehr Sauerteig, als bei dem gewöhnlichen Brote dazu genommen werden. Das Brot soll nicht unangenehm schmecken und sehr nährend seyn — *Weinmann* Phytantoz. Iconogr. Fasc. VI. p. 95. — *Vicat* mat. med. Tom. II. p. 116. — Auch soll man die Stengel dieser Pflanze, nachdem sie durch das Kochen von ihrer Schärfe befreiet worden sind, zum Brotbacken benützen können. Die zarten Sprölslinge und

Stengel werden in Sicilien als Gemüse genossen, und sollen in Hinsicht ihres süfsen Geschmacks den Spargeln ähnlich seyn.

2. *Asphodelus ramosus*, *Linn.* (*Asphodelus albus ramosus mas* — *Bauhin*; *Asphodelus primus* — *Clusius*); DEUTSCH: *ästiger Affodill*; *der weifse Affodill*; *der Königsscepter*; *der Peitschenstock*; HOLL. *witte Affodill*; DÄN. *den greenerige Beenbrud*, *eller Guldroed*; SCHWED. *grenig Afvodilbrot*; ENGL. *the branchy asphodel or king's spear*; FRANZ. *l'asphodèle rameux*; *l'asphodèle blanc*; *hache royale*; ITAL. *affodelo ramoso*, *bianco*; *asta regia*; *astrela regia*; *cibo regio*; *cento capi*; SPAN. *Gamon o asfodelo*; PORTUG. *Gamão*; *Gamoëns*; *Gamoneira*; *abrotea*; RUSS. *Asfalt*; POLN. *Koze jayka*; BÖHM. *Kopičko Králowské* (*d. i. Königsscepter*).

Linné l. c. p. 133.

Auch der ästige Affodill, wahrscheinlich der Asphodelus der Alten, ist im südlichen Europa einheimisch. Seine Wurzel hat zwar die Gestalt der Wurzel des gelben Affodills, doch ist sie äufserlich weifslich, und innerlich nur gelb. Man benutzte sie, nach dem *Hesiodus*, ehemals, ungeachtet des scharfen Saftes, den sie roh enthält, gekocht zur Speise und genofs auch die gerösteten Stengel und Saamenkörner als Salat. Dafs der Genufs derselben ehemals ziemlich allgemein gewesen sei, scheint sich daraus zu ergeben, dafs die alte Sitte, Grabhügel mit Affodill zu bepflanzen, sich auf den Genufs desselben bezieht. Vielleicht hat man diese Pflanze gar als Delicatesse zubereitet, wie der ihr beigelegte Name cibus regius zu beweisen scheint. Indessen sagt *Galen* (de facultat. aliment. lib. 2. c. 65), dafs sie nur im Nothfall zu geniefsen sey; lobt indessen doch ihre auflösenden und eröffnenden Kräfte, besonders in der Gelbsucht, welche indessen durch fernere Erfahrungen nicht bestätigt sind. — Noch jetzt geniefsen die Croaten in theuren Zeiten die Wurzeln dieser Affodillart gekocht, sollen aber darnach sehr hartnäckige Verstopfungen und Fieber bekommen. S. *Holst* Synopsis plantar. in Austria provinciisque adjac. sponte

crescentium. Vindobon. 1797. vergl. *Beckmann's* phys. ökon. Bibl. Bd. 19. St. 4. S. 571.

Asphodill, gelber; s. Asphodelus luteus.

Asphodill, ästiger; s. Asphodelus ramosus.

Asphodill-Lilie; s. Hemerocallis fulva.

Asplenium. Man findet den Mamen Asplenion, Asplenium, beim *Dioscorides* und *Plinius.* Sie gaben ihn einer gewissen Pflanze wegen ihrer wohlthätigen Wirkungen gegen Milzbeschwerden. *Linné* wählte ihn für eine Gattung Farrnkraut und unterschied mehrere Arten derselben. Mit dem Namen Asplenium bulbosum bezeichnet *Loureiro* (Flora Cochinchin. Tom. II. p. 833.) eine Art, die in gebirgichten Gegenden von Cochinchina wächst, deren knollige Wurzeln dort gegessen werden.

Asprino-Wein; eine sehr gute Art Neapolitaner Wein, der von Aversa aus in den Handel kommt.

Assa foetida; s. Ferula asa foetida.

Assel; s. Scolopendra morsitans.

Assia; s. Atschar.

Assimum. So nennen die Malayen ein gewisses, bis jetzt noch nicht botanisch bestimmtes Kraut, welches indessen wahrscheinlich zur Gattung Sedum gehört. Es wächst in Menge nahe am Strande auf den kleinen Inseln im Suluschen Archipelagus, und ist etwa 1½ Zoll lang, ¼ Zoll breit. Es läſst sich leicht durchbrechen. Roh genossen hat es einen sehr salzigen Geschmack. Mit Öl und Essig, als Salat bereitet, ist es sehr schmackhaft und soll sich auch gekocht gut essen lassen. S. *Thom. Forrest* Reise nach Neu-Guinea und den Molucken. Hamburg 1782. S. 109.

Assutinat; eine Art Saamenkerne in Ostindien, die von Surate in den Handel kommen. Man benutzt sie sowol zur Arzenei, als auch zur Bereitung von Ragouts. Sie sind erwärmend und stärkend.

Astacus; s. Cancer Astacus.

Aster, salzliebende; s. Aster tripolium.

Astigan. Der Name eines Lieblings-Gerichts der Barabinzen, eines Volksstammes, der seinen Sitz in der Baraba hat, einer Steppe innerhalb der Tobolskischen Statthalterschaft, zwischen dem Ob und Irtisch. Es besteht dies Gericht, welches sich

im Winter aufbewahren läfst, aus eingekochter süfser Pferde- oder Kuhmilch, die von den eisernen Töpfen, in welchen sie gekocht wird, eine röthliche Farbe annimmt.

Astkrähe; s. Corvus Cornix.

Astrakanischer Apfel; *Zikadapfel*; *Moscoviter Apfel*; *Russischer Eisapfel*; FRANZÖS. Pomme d'Astracan; Transparente; RUSS. Naliwi Jablokj. *Christ* ordnet diese merkwürdige russische Sommerfrucht unter die erste Classe der Äpfel, die Calvillen nämlich, und zwar unter die 3te Ordnung dieser Classe, die Rosenäpfel. — Es stammt dieser Apfel aus dem warmen Astrakan, hat sich aber in dem kalten Rufsland als eine Sommerfrucht, die mit ihrer Reife gerade in den heifsen Punct fällt, da die Sonne dort am höchsten steht, ganz naturalisirt und zu einem ihres vorzüglichsten Obstes gemacht. Denn die, wiewol nur kurz daurende, doch sehr starke Sonnenhitze vor und nach Johannis kocht diesen Apfel bei seiner Reife meist zu einem fliefsenden Saft aus, dafs er glasartig und durchsichtig wird, und wenn ein Regen dazu kommt, oder auch nur ein starker Thau, bei völliger Reife, so zerplatzt er, weil die zarte Schale die Fülle des Safts nicht fassen kann, wie dies bei uns der Fall mit mehrern Kirscharten ist. — Dieses Verwandeln des Apfelmarkes in Saft nennen die Russen, Kur- und Liefländer Zikadiren, und daher die Frucht Zikadapfel, weil er in solcher Reife eine gelblich-grüne Farbe hat, wie eine gewisse aus Italien kommende Confitüre, die vorzüglich zu Torten gebraucht wird, und aus Melonen besteht, die unreif in Zucker eingemacht werden. — Diese besondere Eigenschaft der Verwandlung des Markes des Apfels in einen Saft hat diese Apfelart bei uns nicht ganz abgelegt. Ist der Baum nämlich einige Jahre alt, so zikadirt sich doch ein Apfel, der z. B. 9 Loth schwer ist, so, dafs er, nachlässig ausgeprefst, 7 Loth Saft liefert, und nur 2 Loth Mark oder Trester zurück bleiben. Sonderbar ist es, dafs, wenn der Apfel am Baum zu zikadiren und hell und glasartig zu werden anfängt, derselbe nicht auf der Seite, die gegen die Sonne gerichtet ist, damit anfängt, sondern stets auf der Schattenseite. — Aufserdem aber,

und ohne Zikadiren, ist schon der Astrakanische Apfel eine angenehme Obstart für die Tafel. Es ist ein schöner, prachtvoller Apfel, und in seiner Vollkommenheit 2 Zoll 9 Linien breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. In Ansehung der Form ist er gedrückt kugelförmig; die gröſste Wölbung ist in der Mitte, und seine Zurundungen gegen die Blume und den Stiel sind nur wenig verschieden. Die Blume ist weiſswollig, hat lange spitze Blätter, die sich schlieſsen, und sitzt in einer etwas tiefen Einsenkung mit Rippchen umgeben, die sich sehr flach, doch merklich, aber auch bei manchen calvillartig über die Frucht verbreiten, und bis zur Stielhöhle hinlaufen. Diese ist ziemlich tief, und bisweilen mit rauhem Roste bekleidet; der Stiel selbst aber $\frac{3}{4}$ Zoll lang und sehr stark. Die Schale ist äuſserst zart und fein, glänzend, bekommt auf dem Baume einen blaulichten Duft, ist sehr lieblich hellweiſs, wie Wachs, und zuweilen auf der Sonnenseite mit einem schönen, blassen Rosenroth angelaufen, darin bei stark besonnten Früchten Streifchen von dunkler Röthe sich zeigen. Schön vertheilte grünliche Puncte mit einer weiſsen Einfassung mit untermischten feinen grauen Pünctchen gereichen auch der Frucht zur Zierde. Sie riecht stark und erdbeerartig. Das Fleisch ist blendend weiſs, sehr fein, saftig, von einem angenehmen süſsweinichten Geschmack und einem sanften Rosen-Parfüm, wenn man anders die Frucht im rechten Reifpunct genieſst. Nach demselben verkennt man sie ganz, indem sie bald mehlig und unschmackhaft wird. Das Kernhaus ist calvillenartig groſs und hat vollkommne weiſsbraune Kerne, oft 3—4 Stück in einer Kammer, und die Kelchröhre geht bis an das Kernhaus. Die Frucht zeitigt Ende des Julius oder Anfang August's, hält sich aber nur höchstens 14 Tage.

Astrakanische Traube. Von dieser Weintraubenart giebt es 3 Sorten: a. die Ziegenzitzen, wie sie die Russen nennen. Diese Traube hat grüne, auſserordentlich lange, gleichsam cylindrische Beeren, 3 Pariser Zoll 4 Decimallinien im langen, und 2″, 2‴ im horizontalen Umfange. Sie sind voll süſsen Saftes; b. violettrothe, eyförmige, groſse runde Beeren, ebenfalls von der vollsaftigen, nicht fleischigen Art.

Gegen den Stiel sind sie grün; c. gröfste runde Art. Die Traube ist zottig, hat runde, gelblich grüne, grofse Beeren, die über die Stielstelle 2 Zoll 9 Linien, und im horizontalen Umfange 2 Zoll 8 Linien messen. Sie ist saftig, süfs und geistig, von sehr angenehmem Geschmacke, und zeitigt früh — *Christ.*

Ateira. Man findet in mehrern ältern Reisebeschreibungen unter diesem Namen einer in Indien sehr geschätzten Frucht erwähnt. Wahrscheinlich ist es die Annona squamosa. S. DIES ART.

Athamanta, Linn.; DEUTSCH: Hirschwurz. Der Name eines Pflanzen-Geschlechts, welches zu den Dolden- oder Schirmpflanzen, und in die 2te Ordnung der 5ten Classe, Pentandria, Digynia gehört.

1. *ATHAMANTA CERVARIA, Linn.* (*Selinum Cervaria — Scopoli — Crantz*; *Libanotis Theophrasti nigra — Tabernämontanus*; *Seseli pannonicum — Clusius*; *Daucus montanus, apii folio, major — Bauhin*; *Dauci tertium genus — Fuchs*; *Cervaria — Riverius*); DEUTSCH: *gemeine Hirschwurz*; *schwarzer Enzian*; *Vogelnest*; *das Hirschheil*; *die schwarze Hirschwurz*; *die grofse Hirschpetersilie*; *Hirschpeterlein*; HOLL. *gekruiste Beerwortel*; *groot Berg-Wortelkruid*; ENGL. *the broad leav'd spignel*; FRANZ. *Carotte des montagnes à feuilles d'ache*; *le grand persil sauvage*.
Linné Spec. pl ed. Willd. Tom. I. P. II. p. 1401.
Jacquin Austr. tab. 69.

Diese Pflanze wächst in Deutschland und andern europäischen Ländern in Berggegenden wild. Die perennirende, lange, dicke, ästige, äufserlich schwärzliche und geringelte, inwendig weifse Wurzel wird, ihres angenehmen gewürzhaften Geschmacks wegen, in mehrern Gegenden als Gemüse gekocht, gegessen, auch zur Würzung mancher Speisen benutzt.

2. *ATHAMANTA CRETENSIS, Linn.* (*Daucus alponus — Bauhin*; *Daucus creticus — Bauhin — Blackwell. tab.* 471.); DEUTSCH: *Gebirgs-Hirschwurz*; *Cretische Hirschwurz*; *Cretischer Möhrensaame*; *Mohrenkümmel*; HOLL. *Kandiasche*

Beerwortel; FRANZ. *l'athamante de Crête*; PORTUG. *Canoira de Creta*; *Chirivia de Candia.*

Linné l. c. p. 1404.

Die Gebirgshirschwurz, eine gleichfalls perennirende Pflanze, wächst in der Schweiz, Östreich, Frankreich, der Levante u. s. w. wild. — *Geoffroy* glaubt, dafs die jungen, zarten Wurzeln dieser Pflanze, im Frühjahre, gekocht, eine angenehme Speise gewähren würden, wiewol sie nur selten zu diesem Zwecke benutzt werden. — Die gewürzhaften erwärmenden, und, wie *Bergius* glaubt, die Milchabsonderung vermehrenden Saamen dieser Pflanze werden von Candia aus in den Handel gebracht, und waren ehemals officinell.

3. *ATHAMANTA OREOSELINUM*, *Linn.* (*Selinum Oreoselinum* — *Crantz* — *Scopoli* — *Roth*; *Apium montanum* — *Bauhin*; *Oreoselinum* — *Clusius*); DEUTSCH: *Petersilienartige Hirschwurz*; *Bergpetersilie*; *Grundheil*; *Vielgut*; *Hirschpetersilie*; *Bergeppich*; HOLL. *Yfblaadige Beerwortel*; *Bergselie*; *zwarte Bergeppe*; DÄN. *vilde guule Rödder*; SCHWED. *vild Morot*; ENGL. *the divaricated spignel*; *the mountain stone parsley*; FRANZÖS. *le persil de montagne*; *l'ache de montagnes à large feuilles*; ITAL. *appio di montagne*; *oreoselino*; SPAN. *Apio de montàna*; PORTUG. *Aipo de montanha.*

Linné l. c. p. 1403.
Schkuhr bot. Handb. tab. 64.

Die petersilienartige Hirschwurz wächst häufig wild in bergichten Gegenden Deutschland's, England's und Frankreich's. Die ganze Pflanze riecht ebenfalls angenehm gewürzhaft, und war ehemals officinell. Man rühmt die Blätter im Theeaufgufs, welcher einen Citronengeruch hat, als Surrogat des chinesischen Thee's.

4. *ATHAMANTA SICULA*, *Linn.* (*Chaerophyllum siculum Sophiae folio* — *Tournefort*; *Daucus secundus siculus*); DEUTSCH: *Sicilische Hirschwurz.*

Linné l. c. p. 1403.

Von dieser in Sicilien einheimischen Art sind Kraut und Wurzeln geniefsbar, und ähneln in Hinsicht des Geschmacks dem Sellerie.

Atherina. Dies Fischgeschlecht gehört zur 3ten Ordnung der Fische, nämlich zu den eigentlichen Fischen, und zwar zur 4ten Abtheilung dieser Ordnung, den Bauchflossern. Alle zu diesem Geschlechte, welches dem Geschlechte Argentina (s. DIES. ART.) nahe verwandt ist, gehörige Gattungen sind klein und leben sämmtlich in Meeren.

1. *Atherina Hepsetos, Linn.*; DEUTSCH: *der mittelländische Ährenfisch*; *der Kornährenfisch*; HOLL. *Koornaairvish*; DÄN. *Sölvbaandet*; SCHWED. *Silfverfisk*; ENGL. *the atherine*; FRANZ. *l'atherine*; *le joel*; ITAL. *Aterina*; *spillancola*; SPAN. *Aterina*; *peje rey*; PORTUG. *peixe rey*.

Suckow Naturgesch. d. Thiere. Th. IV. Abth. II. S. 731.

Bloch's auserl. Fische. VIII. 158. *Taf.* 393. *fig.* 3.

Dieser kleine, etwa einen Finger lange, Fisch ist beinahe so durchsichtig wie Glas, und mit einer silberfarbigen Binde auf beiden Seiten versehen. Er hält sich im mittelländischen und rothen Meere auf; doch soll er ebenfalls an verschiedenen Küsten Englands gefangen werden. In Smyrna fängt man diese Fische in grofser Menge mittelst eines Teiges von Wasser und Mehl. Man geniefst sie gewöhnlich gebraten, wiewol ihr Geschmack nicht nicht besonders fein ist. — Atherina ist übrigens der Name, den die heutigen Griechen diesem Fische geben; *Linné* hat ihn zum Geschlechtsnamen gewählt. Ather (ἀθήρ) ist die griechische Benennung einer Kornähre, also ist der deutsche und holländische Name eine Übersezzung des griechischen. Aus welchem Grunde man diesen Fisch mit einer Kornähre verglichen hat, ist dunkel. In England soll er auf eine Weise Pricklefish genannt werden. Den Beinamen Hepsetus führt die eben angegebene Gattung, weil diese mit dem Hepsetus des *Rondelet* die meiste Ähnlichkeit hat. Ἑψητός i. e. elixatus, coctus. Man verstand darunter allerlei kleine Bratfische, wiewol

Athe-

Athenaeus diesen Namen einem gewissen kleinen Fische zuzueignen scheint.

2. *Atherina Menidia, Linn.*; DEUTSCH: *der carolinische Silberfisch*; ENGL. *the silverfish*; FRANZ. *le poisson d'argent.*

Suckow a. a. O. S. 732.

Diese Gattung trifft man in den süfsen Gewässern von Carolina, auch von Neu-York an. Sie wird gleichfalls gegessen.

Atjar; auch *Achia*; *Atschia*; *Assia*; *Achjar*; *Atschar*; *Atsjaar*; *Azia*; ENGL. Pickles genannt, wiewol man eigentlich Atjar schreiben sollte, indem das Wort malaiisch ist. Man versteht darunter jede mit Essig und starken Gewürzen, vorzüglich mit Cayenne-Pfeffer eingemachte Substanz, z. B. Blumenkohl, junge Perlbohnen, Gurken, unreifen Mais, die jungen Schöfslinge von Bambusrohr, als welche letztere man am liebsten zur Bereitung dieser Confitüre wählt. Die Chinesen treiben damit nicht nur durch ganz Indien einen grofsen Handel, sondern vorzüglich auch mit den Holländern, welche grofse Freunde davon sind. Indessen bringen die Holländer diese Confitüre auch von den asiatischen Inseln und aus Persien, von woher die beste Sorte kommen soll. Man versendet den Atjar in Fässern und irdenen Geschirren, die ungefähr einen Fufs hoch und 1 Fufs breit sind, nach der Mündung zu aber immer enger werden. Damit der Atjar vor Verderbnifs geschützt werde, fo mufs dazu sehr scharfer Essig — gewöhnlich Cocos-Essig — genommen werden, und die Brühe mufs die eingemachten Substanzen völlig bedecken. Man unterscheidet im Handel mehrere Arten Atjar nach Verschiedenheit der eingelegten Substanzen, und hat vorzüglich folgende beide Hauptarten: a. Atjar Bambou, HOLL. Aatsja Bamboes, d. h. grünes zartes Bambusrohr, welches vorzüglich viel nach Europa gebracht wird; die Stückchen sind 1½ Zoll dick, und 5 bis 6 Zoll lang; die Farbe ist blafsgelb; statt des Markes finden sich dicht an einander liegende Fäserchen; b. Aatsja magna; grüne Früchte aller Art, Schnitte von zarten Melonen, Wurzeln, Früchte von Strychnos potatorum u. s. w.

unter einander gemengt. — Die Indianer geniefsen den Atjar sehr häufig zur Erweckung des Appetits und Stärkung des Magens, als Beigericht zu gekochtem und gebratenem Fleische, an Ragouts u. s. w. Da die Indianer gröfstentheils von einer so weichlichen Speise, als der Reis ist, leben, so ist der Genufs einer so scharf gewürzten Sache, als der Atjar, für sie wahres Bedürfnifs. Auch in Europa wird auf gleiche Weise häufiger Gebrauch davon gemacht. So nützlich auch ein mäfsiger Genufs des Atjar für alle Personen, die an Magenschwäche und Verschleimung leiden, ist, so müssen doch alle, die zu Blutwallungen und Blutflüssen geneigt sind, diese hitzige Confitüre entweder gänzlich vermeiden, oder solche nur sehr selten und in geringer Menge geniefsen.

Atlas-Apfel; FRANZ. Satin. Ein ansehnlicher grofser, schätzbarer Apfel, der zur Renetten-Familie gehört. Die Stielwölbung ist breiter und flacher, als diejenige um die Blume, da er von der dicksten Wölbung, von der Mitte an gegen oben, merklich abnimmt. Die Blume ist grofs und sitzt in einer tiefen Einsenkung mit Rippchen umgeben, die ganz flache und kaum bemerkbare Erhöhungen über die Fläche der Frucht führen. Der Stiel ist kurz, und ragt kaum 2 Linien über seine Höhle hervor, die tief cylindrisch und mit Grün bemalt ist. Die Schale ist bei der Reife schön gelb und auf der Sonnenseite bei freihängenden Früchten mit einem sanften Anflug von Carmosinröthe geziert: allenthalben aber mit gröfsern und kleinern grauen Puncten besetzt, die einen weifsen Mond um sich haben. — Das Fleisch ist gelblich, zart und mild, von weinsäuerlich-süfsem, gewürzhaftem und trefflichem Geschmacke. Die Frucht reift im October und hält sich bis Ostern — *Christ* — *Manger*.

Atlas-Baum; s. Crataegus Aria.

Atlas-Beere; s. Crataegus torminalis.

Atlas-Birne; FRANZ. Satin; Satin verd. Eine gute Winterbirne von apfelförmiger Gestalt, gelber, glatter, wie Seide, glänzender Schale und butterhaftem süfsen Fleisch. Sie ist vom Januar bis März efsbar — *Quintinye* — *Manger*.

Atolli; ein nährender und sehr schmackhafter Brey, von bald dickerer, bald dünnerer Consistenz (da er dann der Mandelmilch sehr ähnlich ist), den die Mexicaner aus dem Mehle von Mais — Zea Mays, *Linn.* — auf mannichfaltige Weise bereiten, und den man mit Zucker, Honig, auch mit zerriebenen Kartoffeln geniefst. Wie sehr viele Bereitungsarten dieser Lieblingsspeise der Mexicaner es giebt, erhellt daraus, dafs der Botaniker *Hernandez* 16 Gattungen Atollis beschreibt, die er zu seiner Zeit verfertigen sah. Nach *la Perouse* wird in den californischen Missionen der Atolli aus Gerstenmehl mit Wasser gekocht. Die Gerste wird vor dem Mahlen geröstet. Da diese Suppe dort ohne Zusatz von Butter und Salz bereitet wird, so fand sie *la Perouse* sehr unschmackhaft.

Atractylis, *Linn.*; DEUTSCH: Spindelkraut. Ἀτρακτυλίς war bei den Griechen der Name einer Spindel. Ältere Botaniker bezeichneten mit diesem Worte eine gewisse Diestel, Carthamus lanatus, *Linn.*; in der Folge wählte *Linné* den Namen Atractylis zur Bezeichnung eines eigenen Pflanzen-Geschlechts, von dem *Willdenow* mehrere Gattungen unter das von ihm aufgestellte Pflanzen-Geschlecht Acarna brachte. Sowol das Geschlecht Atractylis, als Acarna, gehören zur ersten Ordnung der 19ten Classe, Syngenesia, Polygamia aequalis.

Atractylis cancellata, *Linn.* (*Acarna cancellata* — *Willdenow*; *Acarna capitulis globosis* — *Bauhin*; *Eryngium parvum palmare, foliis serratis* — *Morison*; *Carduus parvus* — *Bauhin*); DEUTSCH: *das gegitterte Spindelkraut*; *gegitterte Acarne*; HOLL. *getraliede Straalkop*; ENGL. *the netted atractylis*; FRANZ. *Carthame grillé*; *chardon prisonnier*; PORTUG. *Acarna de Creta*.

Linné Spec. pl. ed. Willden. Tom. III. P. III. p. 1701.

Der krautartige, einfache, etwa einen Fufs hohe Stengel dieser jährigen Pflanze ist mit gezähnten Blättern bekleidet, und trägt blaue, mit eyförmigen Kelchen versehene Blumenköpfchen, die von einer bauchichten, gegitterten und gezähnten Hülle umgeben

sind. Einheimisch ist diese Pflanze in Spanien, im südlichen Frankreich, auf der Insel Candia u. s. w., wird jedoch bei uns ihres zierlichen Anstandes wegen in den Gärten gezogen. Die Einwohner von Candia geniefsen die zarten Blumenköpfe, ehe sie sich aufschliefsen, roh, mit Salz und Pfeffer, wie man bei uns die Radieschen zu geniefsen pflegt.

Atricapillaria; s. Motacilla atricapillaria.

Atriplex, *Linn.*; DEUTSCH: Melde, Melte. Dies mehrere Gattungen unter sich begreifende Pflanzen-Geschlecht gehört, nach *Linné*, zur ersten Ordnung der 23sten Classe, Polygamia, Monoecia. Neuere Botaniker, wie *Persoon* u. A., ordnen es unter die 2te Ordnung der 5ten Classe, Pentandria, Digynia.

1. *Atriplex Bengalensis*, *Lamark*; DEUTSCH: *Bengalische Melde*; FRANZ. *l'arroche du Bengale.*

Persoon Synopsis plant. P. I. p. 293.

Es hat diese in Bengalen einheimische Gattung mit der gemeinen Garten-Melde grofse Ähnlichkeit; daher mehrere Botaniker sie nur für eine Varietät dieser halten. Die röthlichen Blätter werden in Bengalen, gekocht, wie bei uns der Spinat gegessen.

2. *Atriplex Halimus*, *Linn.* (*Halimus latifolius seu fructicosus — Bauhin*); DEUTSCH: *strauchartige Melde*; *Meer-Melde*; *Meerportulak*; HOLL. *effenrandige Melde*; DÄN. *Soëmeld*; SCHWED. *Sjömollan*; ENGL. *the tall shrubby orache*; *sea purslain*; FRANZ. *l'arroche halime*; *le pourpier de mer*; *arroche en arbre*; *soutenelle*; ITAL. *Alimo*; *porcellana di mare*; SPAN. *Marisma*; *salgada*; *orzaga*; PORT. *Salgadeira*; *espique.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. IV. P. II. p. 957.

Die strauchartige Melde ist perennirend, und bildet einen 8 — 10 Fufs hohen, immergrünen, mit dreieckigen, fleischigen, an der untern Fläche silberglänzenden, mehrentheils glattrandigen Blättern besetzten Strauch. Sie wächst in Spanien, Portugal, Sibirien, England und Virginien am Meeresufer und auf andern feuchten Plätzen wild. Im nördlichen Deutsch-

land hält sie kaum im Freyen aus. Die Blätter haben einen säuerlich-salzigen Geschmack, werden, nebst den zarten Stengeln, in England und Holland in Salzlake eingemacht und dann als Salat zubereitet zur Aufreizung des Appetits genossen. In Portugall genieſst man die jungen Sprossen, wie bei uns, die Spargel.

3. *Atriplex hastata*, *Linn.*; DEUTSCH: *Spontonblättrige Melde*; *spieſsförmige Melde*; *die wilde Melde mit spontonförmigen Blättern*; HOLL. *piekbladige Melde*; *wilde Melde*; ENGL. *the wild orach*; *the delt orach*; *the spear leaved orach*; FRANZ. *l'arroche hastée*; PORTUG. *armoles brava.*

Linné l. c. p. 963.

Die spontonblättrige Melde ist einejährige Pflanze, die überall in Deutschland und andern nördlicher gelegenen Ländern wild an Wegen und Mauern wächst. Der Stengel ist krautartig, treibt viele Zweige und trägt groſse spieſsförmige, an der Basis mit auswärts gebogenen Lappen versehene, glatte, fahlgrüne, an der untern Fläche mit einem weiſslichen Staube bestreute Blätter. Im Frühjahre werden diese in mehrern Gegenden gekocht als Gemüse gegessen. So bereiten die Bewohner der waldayschen Gebirge in Ruſsland sie, mit Fischen oder Fleisch gekocht, als Sauerkraut. In Irland wird die spontonblättrige Melde ebenfalls zu den Gemüsekräutern gerechnet — *Rutty.*

4. *Atriplex hortensis*, *Linn.* (*Atriplex hortensis alba s. pallide virens* — *Bauhin*); DEUTSCH: *Garten-Melde*; *zahme Melde*; *türkische Melde*; DÄN. *Hauge Melde*; SCHWED. *Trägårds Molla*; *Spansk Molla*; ENGL. *the garden orache*; *the golden herb*; FRANZ. *l'arroche de jardin*; *la bonne dame*; *follette*; *arrochet*; ITAL. *Atreplice ortense*; SPAN. *Armuelle hortense*; *armuellas*; PORTUG. *armoles hortense.*

Linné l. c. p. 961.

Blackwell tab. 99 *et* 552.

Die Garten-Melde ist eine jährige Pflanze, und zwar eigentlich in der Tatarey einheimisch, wird indessen in Deutschland und England in den Kü-

chengärten gezogen, doch jetzt weniger allgemein und häufig, als sonst, indem man jetzt lieber statt dieser Pflanze den wohlschmeckendern Spinat anbaut. Der aufgerichtete krautartige Stengel wird 6 — 8 Fufs hoch, und breitet sich in Äste und Zweige aus, die mit abwechselnden, gestielten, weichen, dreieckigen, mit einem mehligen Staube bedeckten, meistens glattrandigen Blättern bedeckt sind. Die kleinen gelblichgrünen, zuweilen röthlichen Blümchen [illegible] sich im Julius und August an den Spitzen der Zweige gleichsam ährenweise. Die Blätter werden, wie Spinat gekocht, als Gemüse gegessen; doch jetzt weniger in Deutschland und England, als ehedem. In Frankreich zieht man sie, ungeachtet ihres faden und weichlichen Geschmacks hin und wieder noch immer dem Spinat vor. — In Schweden kocht man die Blätter der Gartenmelde mit Kerbel und den langen Winterzwiebeln — Allium fistulosum — an das Fleisch und bereitet auch aus diesen Kräutern dicke Suppen, die man gern geniefst. — Die mit Sauerampfer zusammengekochten Meldeblätter gewähren ein Gericht, welches vielen Personen angenehm ist. — Die Landleute in der Lombardey benutzen sie zur Bereitung von Kuchen, mit Käse, Butter und Eyern. — Die rothe Garten-Melde — Artiplex hortensis rubra, *Bauhin* (Pin. p. 119) — ist eine blofse Spielart, die man aber deshalb nicht in den Küchen benutzt, weil die Brühen davon roth gefärbt werden. — Die Griechen verstanden unter der Benennung ἀρτάφαξις die Melde. *Pythagoras* und *Diokles* beschuldigten die Melde, dafs sie schlecht nähre, und dieserhalb Cachexie und Gelbsucht verursache. — *Plinius* hist. natur. lib. 20. c. 20. — *Galen* — de alim. facult. lib. 2. c. 45 — rechnete die Melde wegen ihrer Wässrigkeit unter die ἄποια, i. e. qualitatis expertia, und räth, sie nicht allein mit Öl und Garum zu geniefsen, sondern ihr fades Wesen durch beigemischten Essig zu verbessern, wodurch sie auch verdaulicher würde. Übrigens nähre sie nur sehr wenig. Mehrere ältere und neuere Diätetiker empfehlen die Melde als ein eröffnendes Gemüse.

5. *Atriplx portulacoides*, *Linn.* (*Halimus s. Portulaca marina* — *Bauhin* — *Dodo-*

naeus); DEUTSCH: *Portulak-Melde*; *Meermelde*; HOLL. *stompbladige Melde*; *Zeeporselein*; DÄN. *Strand-Portulak*; SCHWED. *Buskmolla*; ENGL. *the dwarf shrubby orach, or common sea purslane*; FRANZ. *l'arroche pourpière.*

Linné l. c. p. 957.
Sowerby engl. Botany tab. 261.

Die Portulak-Melde ist perennirend. Der strauchartige, einen Fuſs hohe, mit einem staubigen Überzug bedeckte Stengel bildet unterwärts viele Zweige, die mit länglich-runden, dicken, fleischigen, auf beiden Seiten glatten, glänzenden Blättern, welche den Portulakblättern ähneln, besetzt sind. Sie wächst am Meeresufer und an feuchten Plätzen in England, Portugall und mehrern Gegenden von Europa, auch in Surinam, wild. Im nördlichen Deutschland gedeiht sie, ihrer Empfindlichkeit gegen starke Fröste wegen, nicht; doch will man sie auch am Meerstrande bei Warnemünde gefunden haben. S. *Wredow's* Ökonom. Technische Flora Meklenburgs. Bd. I. S. 465. — Man macht die Blätter wie Kapern ein, und benutzt sie statt dieser an mehrern Speisen. In Surinam genieſst man sie häufig als Salat, und rühmt sie gegen den Scorbut.

Atschar; s. Atjar.

Attagen ionicus; s. Tetrao francolinus.

Attich; s. Sambucus Ebulus.

Atun, ist der Malaiische Name eines auf den Molucken wachsenden Baums, den *Rumph* — Amboin. III. p. 95. tab. 63 — beschreibt und abbildet. Dieser mit abwechselnden, eyrund-lanzettförmigen, 15 Zoll langen und 9 Zoll breiten Blättern versehene Baum trägt an den Spitzen der Zweige traubenförmige Blumen, auf welche groſse, ovale Früchte folgen, die in einem breyartigen Fleische einen Kern enthalten, dessen man sich in Indien zum Gewürze bedient. Es ist zweifelhaft, zu welcher Familie eigentlich dieser Baum gehört; die Früchte ähneln indessen, der Beschreibung nach, denen der Balanopteris *Gaertneri* oder Heritiera litoralis *Aytonii*, zu welcher Gattung dieser Baum denn auch gehören mag.

Atzel; s. Corvus pica.

Aubagne-Wein; eine Art rothen, in der ehemaligen Provence wachsenden, feurigen Weins, der über Marseille in den Handel kommt.

Aubigny Wein; ein guter Franzwein, der bei Aubigny, einem Städtchen im Departement des Cher, gewonnen wird. Er kommt den mittlern Sorten des Burgunders nahe und wird aus der Gegend von Langres nach Paris gebracht, von dort aber nach Flandern und Lothringen ausgeführt.

Audacker, gelber; ein sehr schöner Tafelapfel, der sich vortrefflich zu Compotts schickt. Er zeitigt im Decemher und behält seinen Wohlgeschmack bis in den Februar. In Westfalen ist dieser Apfel einheimisch und dort in allen Baumgärten zu finden. Seine genaue Beschreibung und Abbildung findet sich im Teutschen Obstgärtner. Bd. 22. S. 16.

Audacker, grüner. Dieser im Teutschen Obstgärtner. Bd. 22. S. 60 beschriebene und abgebildete Apfel zeitigt erst im May. Er ist wegen seiner Dauer einer der besten Wirthschaftsäpfel, hat aber nicht den Wohlgeschmack des gelben Audackers. Auch diese Apfelart ist in Westfalen häufig.

Aueräscher; s. Sorbus aucuparia.

Auerberghahn, Auerhahn; s. Tetrao urogallus.

Auerhahn, kleiner; s. Tetrao Tetrix.

Auerochs; s. Bos urus.

Aufgelaufener Koch; ist eine Art von Torte, die man aus Äpfeln, Erbsen, Gries, Kälberlebern, Krebsen, Möhren, Reis u. s. w. zubereitet, indem man aus einem oder mehrern dieser beliebig zu wählenden Ingredienzien vermittelst vieler Eyer und sehr klar gesiebten Zuckers einen zarten Teig macht, diesen in einen hierzu verfertigten blechernen Reif thut und im Backofen wohl ausbacken läſst. Es sind aber bei einer jeden Art dieses Backwerks gewisse Vorschriften zu beobachten, damit ein solcher Koch gehörig auflaufe. Man muſs vor allen Dingen bei diesem Backwerke Feuchtigkeit vermeiden, indem diese das in die Höhegehen des Teiges hindert.

Auflauf, Souflage, nennt man ein Gebackenes, welches man mittelst zu Schnee geschlagenen Eyweiſses, mit feingesiebtem Zucker vermischt, zu einer so lockern Consistenz backt, daſs solches in den

Mund genommen schnell zergeht. Man giebt dieser Art-Backwerk, welche übrigens nicht schädlich ist, einen beliebigen Geschmack, indem man sie von verschiedenen Dingen verfertigt, z. B. von Citronenschalen, Chocolate, Vanille, Mandeln u. s. w.

Aufläufer, PLATTDEUTSCH: Blübberkuchen, sind dünne Kuchen von Weizenmehl mit beliebiger Butter und Zucker gemischt, die man in einem heißsen Backofen sich schnell stark erheben läſst.

Augenwurz; s. Leontodon Taraxacum.

Augenzier; s. Anchusa officinalis.

Augst-Clävner, Pinau Noirien; eine mittelmäſsig groſse Weintraube, mit rothen Beeren, von einem vortrefflichen Geschmacke. Sie reift im August — *Christ.*

Augstkirsche, Erfurter. Diese in der Erfurter Gegend sehr beliebte Sauerkirsche ist im 19ten Bande des Teutschen Obstgärtners beschrieben und abgebildet; sie reift in der Mitte des Julius.

Augustapfel, weiſser; ein schöner, ansehnlich groſser, recht guter Sommerapfel. Seine Form ist etwas hochaussehend, aber abwechselnd, 3 Zoll breit, $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Die Blume sitzt in einer geräumigen Einsenkung, die mit feinen Falten umgeben ist, die selbst über die Frucht flach hinlaufen. Der Stiel sitzt in einer tiefen trichterförmigen Höhle, die mit bräunlichem Rost bekleidet ist. Die Schale ist hell-strohgelb, auf der Sonnenseite durch einen leichten Anflug von Röthe goldartig. Statt der Puncte hat diese Frucht eine Menge feiner gelblichen Fleckchen unter der Schale stecken und nicht selten kleine schwärzliche Rostflecken darunter. Das Fleisch ist gelblich, fein, weich, locker, saftvoll und von einem angenehmen süſs- weinsäuerlichen Saft. Die Frucht zeitigt in der Mitte August's und hält sich nicht gern über 3 Wochen — *Diel.*

Augustapfel, wohlriechender; ein guter Sommerapfel von kurzer Dauer, von 2 Zoll Breite und $1\frac{1}{2}$ Zoll Höhe, mit einer tiefen und in Falten sitzenden Blume und kurzen Stiel; von weiſsgelber Schale, weiſsem Fleisch, mit weinartigem angenehmen Safte — *Manger.*

Augustaroli, *Augustarol-Citronen* und *Pomeranzen* sind die früher reifenden Früchte der verschiedenen Arten Citronenbäume, die man versendet und die deshalb theuer verkauft werden.

August-Birne. Diese zwar nur mittelmäfsig grofse und einfarbige, aber delicate Frühbirne, von 2 Zoll Breite und $2\frac{1}{2}$ Zoll Länge, ordnet *Christ* unter die erste Classe der Birnen, nämlich die Birnen von schmelzendem oder butterhaftem Fleische (Butterbirnen). Ihre Gestalt ist länglich eyförmig und hat ihre gröfste Dicke gegen die Blume; von da wölbet sie sich sanft zu. Die Blume ist klein, halb offen und sitzt in einer geringen Einsenkung. Nach dem Stiel zu, der bisweilen gegen 2 Zoll lang, dünn und oben etwas fleischig ist, nimmt die Frucht ohne Einbiegung ab und endigt sich mit einer stumpfen Spitze.— Die Schale ist fein, glatt, blafsgelb bei der Zeitigung und mit sehr feinen grünen Puncten ganz übersäet; hat auch bisweilen feine Rostfiguren. — Das Fleisch ist weifs, feinkörnig, schmelzend und von einem angenehmen süfsen Geschmacke, mit einem feinen Rosen-Parfüm. Das Kernhaus ist weit und hat starke braune Kerne. Die Frucht zeitigt Mitte August's und dauret 14 Tage.

August-Birne, teutsche. Diese längliche, schöne Sommerbirne, von $2\frac{1}{4}$ Zoll Länge und $1\frac{3}{4}$ Zoll Dicke, ordnet *Christ* unter die 2te Ordnung der 4ten Classe der Birnen, nämlich unter die Birnen von brüchigem Fleische, und zwar unter die hartbrüchigen, mit krachendem, sich nicht auflösendem Fleische. Der Bauch sitzt weit oben, von da rundet sich diese Birne bei der Blume rund zu; gegen den Stiel aber läuft sie ausgehöhlt spitzig zu, da der Stiel eine Fortsetzung der Frucht macht, einen starken Zoll lang und fleischig ist. Die Blume sitzt ziemlich flach oben auf, und breitet sich sternförmig aus. Die Schale, die etwas dick ist, hat eine hellgelbe Grundfarbe und ist auf der Sonnenseite schön roth, da die starken rothen Puncte zusammen fliefsen; auf der Schattenseite aber sind die Puncte grüngelb. Das Kernhaus ist etwas sandig. Das Fleisch ist weifs, brüchig, saftig, von einem sehr süfsen, angenehmen

Geschmacke. Die Frucht zeitigt Anfangs August's und hält sich 3 Wochen.

August-Hafer; s. Avena sativa.

St. Augustin-Birne; *St. Augustin.* Diese wirthschaftliche Birne gehört nach *Christ* zur 2ten Ordnung der 4ten Classe, nämlich zu den Birnen von brüchigem Fleische und zwar zu den hartbrüchigen, mit krachendem, sich nicht auflösenden Fleische. Sie ist $3\frac{1}{4}$ Zoll lang und 2 Zoll 7 Linien oben breit. Ihre Gestalt ist kegelförmig; sie hat ihren Bauch hoch oben bei der Blume, da sie sich kurz zurundet. Gegen den Stiel nimmt sie stark ab, macht unter dem Bauche eine Einbeugung und endigt sich mit einer schmal abgestumpften Spitze, die sich mit Fleischüberwüchsen am Anfang des Stiels verlängert. Die Blume steht in einer engen, tiefen Einsenkung und der Stiel scheint eingesteckt und ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang. Die Schale wird bei der Reife gelb, und ist mit rothbraunen Puncten ganz übersäet, auch mit vielen bräunlichen Flecken und Rostanflügen besetzt. Das Fleisch ist rübenartig, hart und sandig, der Saft etwas säuerlich und der Geschmack muskatellerartig. Sie ist eſsbar im December und Januar — *Quintinye* — *Duhamel* — *Manger.*

Augustiner-Apfel; s. Margarethen-Apfel.

Augustiner-Birne, gute. Christ bringt diese ziemlich ansehnliche, 3 Zoll lange, $2\frac{1}{2}$ dicke Winter-Birne in die 2te Classe, nämlich zu den Birnen von zartem, schmalzigem, saftigem Fleische. Sie ist rundlich-eyförmig. Der Bauch sitzt etwas über der Mitte der Frucht nach der Blume hin, gegen welche sie sich sanft abnehmend zurundet, jedoch oben eine kleine Fläche macht, darauf sie gestellt werden kann. Gegen den Stiel zu nimmt sie stärker ab, und macht dann eine eyrunde, stumpfe Spitze, in welcher der starke, gegen 1 Zoll lange Stiel, wie bei der Eyerbirne, eingesteckt erscheint, aber häufig mit Fleischbeulen am Anfang überwachsen, oder auf der einen Seite durch einen einzelnen starken Überwuchs schief gedrückt wird. Die Blume hat in die Höhe stehende Blättchen, und steht meistens der Frucht gleich, bisweilen auch etwas eingesenkt. Die Schale wird bei der völligen Reife citronengelb, und bekommt auf

der Sonnenseite einen leichten Anflug von bleicher Röthe. Dabei ist sie, wie die Eyerbirne, mit starken bräunlichen Puncten ganz übersäet, wozu noch gewöhnlich Rostanflüge um Blume und Stiel kommen. Das Fleisch ist weiſs, körnig, um das Kernhaus steinig, jedoch saftig und zart und von einem feinen, süſs-säuerlichen Geschmacke. Das Kernhaus ist geräumig und hat viele starke braune Kerne. Die Frucht reift nach und nach vom halben December bis Ende Januars, aber späterhin wird sie teigig.

August-Pflaume; s. Prunus insititia.

August-Schwamm; s. Agaricus Cantarellus.

Auke; s. Anas anser.

Aumellettes; s. Omelettes.

Aunis-Wein. Die in der Provinz Aunis — einer kleinen Landschaft am Gascognischen Meere in Frankreich, jetzt im Departement der Nieder-Charente — wachsenden Weine sind meistens rothe Arten. Die Provinz liefert jährlich über 100000 Tonneaux. Die besten gewinnt man um Saintes, Aigre und St. Jean d'Angely. Sie werden von Rochelle, Isle de Rhé und Rochefort ausgeführt.

Aurantiacum malum; s. Citrus aurantiacum.

Aurate, *l'aurate*. Diese kleine, frühe und gute Sommerbirne, von kreiselförmiger Gestalt, 1 Zoll 4 Linien Höhe und 1¼ Zoll Breite, gehört nach *Christ*'s Classification in die erste Ordnung der 4ten Classen, nämlich zu den Birnen von brüchigem Fleische und zwar zu den sanftbrüchigen, mit sich auflösendem Fleische. Die gröſste Wölbung hat sie über der Mitte gegen die Blume hin, um welche sie sich platt zurundet. Nach dem Stiele zu macht sie unter dem Bauche eine sanfte Einbiegung und darauf eine kurze, stumpfe Spitze. — Die Blume breitet sich oben flach auf dem Kopfe sternförmig aus; der Stiel aber steht in einer kleinen Vertiefung, ist beinahe einen Zoll lang, oben hellgrün. Die Schale ist glatt, hell citronengelb, hat um den obern Theil, wohin die Sonne trifft, einen sanften Anflug von Röthe, in welchem Rothe sich feine gelbliche Puncte zeigen, die aber auf der Schattenseite im Gelben nicht bemerkbar sind. Nur zuweilen hat die Schale einen schwärzlichen Rostflecken. — Das Fleisch ist gelblich-weiſs, sanftbrüchig, saftig;

doch löset sich das Mark im Munde nicht ganz auf, hat aber einen süfsen und angenehmen Muskatellergeschmack. Die Frucht zeitigt in der 2ten Hälfte des Julius und hält sich gegen 14 Tage, wenn sie vor der vollen Zeitigung vom Baume abgenommen wird.

Auros-Wein; eine Art von Bordeaux-Wein, die in kleinen Gebinden oder Oxhoften von 90 Pots in den Handel kömmt.

Ausbruch, heifst derjenige Wein in Ober-Ungern, der von den reifsten ausgelesenen, halb trockenen Beeren, welche die Essenz (s. DIES. ART.) gegeben, verfertigt wird, indem man sie nachher mit Most von andern frischen Trauben begiefst und dann keltert. Dieser Wein hat einen eigenthümlichen, süfsen, gewürzhaften Geschmack und sehr viel Feuer. Man hat 2 Arten, rothen und weifsen. Den stärksten Ausbruch liefert Mengasch im Borschoder Comitate; er ist roth von Farbe. Der St. George-Ausbruch ist einer der vorzüglichsten und der Ratschdorfer einer der stärksten. Ausbruch ist eigentlich derjenige Tokayer, den die Ausländer erhalten.

Ausler, blauer Unger, eine lange zottichte Weintraubenart, mit grofsen und kleinen ovalen Beeren und sehr feinem süfsen, weinsäuerlichen Geschmacke; sie reift im September. S. Allgem. D. Garten-Magazin. Jahrg. I. 1804. S. 439.

Aussiger-Wein, ist der Wein, welcher in der Gegend von Aussig, einer kleinen Stadt im Leutmeritzer Kreise an der Elbe in Böhmen, gewonnen wird. Seine Farbe ist roth. Im Lande nennt man ihn Podskalsky-Wein. Er hält sich nur ein Jahr und wird nicht ausgeführt.

Auster; s. Ostrea edulis.

Austerdieb, *Austerfischer*, *Austerfresser*, *Austersammler*; s. Haematopus Ostralegus.

Austerkuchen, HOLL. Oyster-Cakes; eine Mischung von kleingehackten Austern mit Mehl, die sich über ein Jahr hält. Man benutzt sie, um manchen Fleischspeisen, in Ermangelung frischer Austern, den Auster-Geschmack mitzutheilen.

Au-Tay; die schlechteste Art des Thee-Bohe, mit gelbbraunen Blättern.

Auvergne; eine Art Käse, die in Auvergne, einer Provinz in Frankreich, welche sonst ein eigenes Gouvernement ausmachte, verfertigt, auch Frommage Quantal oder tête de moine genannt wird.

Auvernat, *Auvergnac des grouais*, *Casse tête*, *Kopfbrecher*; ein dicker, geistiger, rother französischer Wein, von angenehmem Geschmacke, den er aber erst im 2ten und 3ten Jahre erhält; denn im ersten Jahre ist er nicht trinkbar. Er wird in der Gegend von Blois an der Loire gewonnen und über Orleans verführt, und zwar in Tonnen von 2 Pièces, jede zu 240 Pariser Pinten. Man giebt ihn in Frankreich beim Nachtisch, und benutzt ihn auch zum Verschneiden und Färben anderer Weine.

Auxerre-Wein. Eine sowol in Frankreich, als im Auslande sehr geschätzte Gattung von Burgunder-Wein, der auf dem Stadtgebiete von Auxerre, der Hauptstadt des Departements der Yonne (sonst Hauptstadt der Landschaft Auxerrois in Frankreich) in grosser Menge gewonnen wird; man rechnet den jährlichen Ertrag auf 15000 Muids (der Muid enthält 2 Feuillets, jede von 150 Pariser Pinten). Man unterscheidet 4 Arten dieser Weine. Die erste und beste Art ist die von la Chairette, Migraine, Nôtre-Dame u. s. w., welche in gleichem Range mit den besten Weinen von Ober-Burgund stehn. Die 2te und 3te Art werden am häufigsten zu Tischweinen gebraucht. Alle Arten halten sich übrigens gut, bessern sich mit den Jahren und sind ohne allen Erdgeschmack. Auch in der Nachbarschaft von Auxerre fallen Weine, die sehr geschätzt werden, z. B. in Coulanges und Cravant; in letzterer Gegend sind die Bezirke von la Palotte und Irancy berühmt, indem ihre Weine mit zu den besten Arten gehören.

Auxey, *Auxy*, ist eine Art rothen Burgunder-Weins von der 2ten Classe.

Ava; s. Piper methysticum.

Avagato-Baum; s. Laurus Persea.

Avalon-Wein; eine der vorzüglichsten Gattungen des Burgunder-Weins aus der Gegend von Avalon (jetzt Hauptort eines Bezirks im Departement Yonne in Frankreich), der von Avalon nach allen Europäischen und aufsereuropäischen Ländern versendet

wird. Man unterscheidet 3 Arten. Die erste und beste Art ist von vorzüglich feinem, angenehmem Geschmack, so dafs sie oft für Beaume-Wein verkauft wird. Die Weinbezirke von Anet, du Vaux und Vouvre liefern sie. Die 2te Art ist ein guter, gesunder Tischwein; die 3te Art dient zuweilen mit Verfälschung zum Stellvertreter der ersten Art.

Avant-Pèche blanche, die kleine weifse Frühpfirsiche; in Holland: die Montagne. *Miller* nennt sie: the white Nutmey (die weifse Muskatnufs). Sie ist die kleinste und früheste Pfirsiche, rund, mit einer tiefen Furche und kleinen Knöpfchen, zart wollig, weifs, in's Strohgelbe fallend. Das Fleisch ist weifs, saftig, muskatellerartig und angenehm, wird aber bald mehlig; reift um die Mitte des Julius — *Duhamel* — *Christ.*

Avant-Pêche jaune; die gelbe Frühpfirsche. Auch diese Pfirsche ist klein, etwas weniger länger, als dick. Der Stiel steht in einer tiefen, sehr weiten Aushöhlung; die Rinne ist seicht, hat aber oben eine sehr starke Warze. Die Haut ist auf der Sonnenseite dunkel braunroth, und auf der andern goldgelb, überall mit dichter Wolle bewachsen. Der Saft ist gezuckert und der Stein roth. Die Reifezeit ist Ende August's — *Duhamel* — *Christ.*

Avant-Pèche rouge; *l'Avant-Pèche de Troyes*; *die rothe Frühpfirsiche, Frühpfirsiche von Troyes*; bei *Miller*: the red Nutney; (die rothe Muskatnufs). Diese kleine Pfirsiche ist sehr delikat, rund, mit einer seichten Furche versehen. Die Haut ist fein wollig, auf der Sonnenseite schön roth, auf der andern Seite heller roth, und dann hellgelb. Das Fleisch ist fein, schmelzend, weifs; der Saft gezuckert und muskirt; der Stein löst sich gut vom Fleische. Die Reifzeit dieser Pfirsiche ist der Anfang des August.

Avari; die Frucht von einer Art Granatbaum — Punica Granatum — welche in Ostindien wächst. Sie ist ohne Kerne, von vortrefflichem Geschmacke und läfst sich auch in andere Länder verführen, weil sie sich ein Jahr hindurch hält — *le Goux de Flaix.*

Avella, *Avela.* So heifst eine besondere Zubereitung des Reises in Ostindien. Man läfst nämlich

den Reis in einer kleinen Quantität Wasser bei mäfsigem Feuer kochen und unter einer Presse, oder in einem langen hölzernen Mörser zerdrücken, ehe die Körner trocken und kalt geworden sind. Sie werden durch diese Verfahrungsart platt, und nehmen die Form von der Art Teig an, den man italienisch Avela nennt. Hierauf läfst man den Reis an der freien Luft trocknen, und schwingt ihn, damit die Hülse davon geht. Der so zubereitete Reis läfst sich lange aufbewahren, ist ungemein angenehm zu essen und so nährend, dafs eine kleine Quantität — der zehnte Theil einer Unze — hinreicht, um einen Menschen, der sich den ganzen Tag müde arbeitet, Kräfte zu verleihen. Man geniefst ihn in diesem Zustande, oder man bereitet Suppe daraus, die substanzieller ist, als das in Frankreich bekannte, sogenannte Poudre nourissante, so frisch und gut bereitet dies auch seyn mag. Diese Art, den Reis Avele zuzubereiten, ist weder kostbar, noch mühsam; sie würde für die Verproviantirung der Plätze, welche mit Belagerungen bedroht werden, auch der zu weiten Reisen bestimmten Schiffe von grofsem Nutzen seyn — *Haafner* — *le Goux de Flaix.*

Avellana; s. Corylus avellana.

Avena, Linn.; DEUTSCH: Hafer. Der Geschlechtsname einer allgemein bekannten, mehrere Gattungen unter sich begreifenden Getreideart, die zur Familie der Gräser gekört und unter die 2te Ordnung der 3ten Classe des *Linnéischen* Pflanzen-Systems, Triandria, Monogynia, geordnet ist.

1. *AVENA ELATIOR, Linn.* (*Avena diantha — Haller*; *Holcus avenaceus — Scopoli*; *Gramen avenaceum — Morison*; *Gramen nodosum — Bauhin*); DEUTSCH: *hoher Hafer*; *französisches Raigras*; *Wiesenhafer*; *Hafergras*; *Knollhafer*; *Knollengras*; *knotige Hafergras*; *Glatthafer*; HOLL. *Veldhaver*; DÄN. *Knudehavre*; *Havregraes*; SCHWED. *Knylhafre*; *Hafregräs*; ENGL. *the talloat grafs*; FRANZÖS. *l'avoine élevée*; *l'avoine fromentale*; *le margal.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. I. P. I. p. 443.
v. *Schreber Beschreib. d. Gräser. S.* 25. *Tab.* 1.

Der

Der hohe Hafer treibt aus der kriechenden ausdaurenden Wurzel mehrere 4—8 Fufs lange Halme, welche 6 Zoll lange, breite Blätter enthalten. Die nicht sehr ausgebreitete Rispe wird 12 Zoll lang und besteht aus 6—8 Absätzen. Die Kelche sind zweiblüthig, die unterste Blüthe ist männlich und begrannt, die obere eine Zwitterblüthe und fast unbegrannt. Die vielen mehlreichen Saamenkörner ähneln denen vom gemeinen Hafer — Avena sativa, *Linn.* — Sie sind gelblich, länglich, glatt, auf einer Seite mit einer Furche versehen und in die Spelzen eingeschlossen, die nicht fest daran angewachsen sind. Es wächst diese Pflanze in Deutschland und fast durchgängig in Europa wild. Sie blüht zweimal, nämlich im Anfange des Frühjahrs und im August. Zur Anlage künstlicher Wiesen ist diese Pflanze, die nicht selten mit andern Grasarten z. B. mit dem Roggentrespen — Bromus secalinus —, dem Wiesenfuchsschwanz — Alopecurus pratensis —, insbesondere mit dem perennirenden Lolch — Lolium perenne — verwechselt wird, das wichtigste Gras; unter dem Korn aber wird sie für ein schädliches Unkraut gehalten. Indessen kann man die Saamen des hohen Hafers nach Absonderung der Spelzen, als Manna-Grütze zur Speise benutzen, wie in Nord-Amerika geschieht; man hält sie sogar für nährender, als die des gemeinen Hafers. — Auch sollen die Wurzeln dieser Haferart efsbar seyn.

2. *Avena fatua*, *Linn.* (*Avena triantha — Haller*; *Avena paniculata*; *Festuca utriculis lanugine flavescentibus — Bauhin*; *Gramen avenaceum — Scheuchzer*) DEUTSCH: *wilder Hafer*; *Windhafer*; *Flughafer*; *Taubhafer*; *Gauchhafer*; *Bruchhafer*; *Mäusehafer*; *rauher Hafer*; *Barthafer*; *Riffen*; *Rispen*; *Raspen*; *Trefzen*; *Hafertwalch*; *Behhafer*; *Gorsperich*; HOLL. *wilde Haver*; *gebaarde Evene*; DÄN. *vild Havre*; *Fluhavre*; *Flyvehavre*; SCHWED. *Landhafre*; *Villhafra*; *Flyghafra*; *Flughafra*; ENGL. *the wild oat grafs*; *wild oats*; *bearded oatgrafs*; FRANZ. *avoine follette*; *folle avoine*; *averon*; *avron*; *aveneron*; *haveron*; ITAL. *Vena salvatica*; SPAN. *avena silvestre ó loca*; *balluca*; *zizána*; PORTUG. *Balanco*; RUSS. *Dikil*

owes; POLN. *Owiesek*; *Owsik*; UNGER. *Vad zab*; *üre zab.*

Linné l. c. p. 447.
v. Schreber a. a. O. S. 109. *tab.* 15.

Der wilde Hafer ist eine Sommerpflanze, die durch ganz Europa unter Korn wächst und für ein lästiges, schwer zu vertilgendes Unkraut gehalten wird. Die Halmen dieser Grasart sind 2 bis 4 Fufs hoch; haben breite zugespitzte Blätter und 6 bis 12 Zoll lange niederwärts hängende Rispen. Die Blümchen sind alle begrannt und an ihrer Grundfläche haarig; die in den Spelzen fest eingeschlossenen Saamen plattgedrückt, und mit zarten, abstehenden, bräunlichen Haaren besetzt. — In Dalecarlien wird diese Haferart angebauet und man bedient sich der Saamenkörner zum Brotbacken — *Linné* Amoenitat. Acad. Vol. I. p. 517.

3. *Avena nuda*, *Linn.*; DEUTSCH: *nackter Hafer*; *der tatarische Grützhafer*; HOLL. *naakte Haver*; SCHWED. *skallös Hafre*; ENGL. *the nakedoak grafs*; FRANZ. *l'avoine nue.*

Linné l. c. p. 447.

Der nackte Hafer wächst wild auf den Kornfeldern in England. Die Saamen liegen, so wie beim Roggen, unbedeckt in der Hülse. Nach *Lobel's* Versicherung wurde diese Gattung des Hafers ehemals sehr häufig in England an den Ufern der Themse gebaut, und sowol zum Bierbrauen, als zur Verfertigung der Hafergrütze benutzt. In Deutschland hat dieser Hafer, nach mehrern Versuchen, keinen sonderlichen Eingang gefunden.

4. *Avena orientalis*, *Willden.*; DEUTSCH: *der türkische Hafer*; *der ungerische Hafer*; *der wälsche Hafer.*

Linné l. c. p. 446.
v. Schreber Specilegium flor. Lipsiensis. p. 52.

Der türkische Hafer, welcher erst in neuern Zeiten bekannt geworden zu seyn scheint, hat keine ausgebreitete Rispe, sondern die Blüthen mit zwei reifen Körnern hängen alle an einer Seite des Halms,

dicht an demselben, horizontal und parallel über einander. Es erfordert diese Art einen wohlbereiteten Boden zu ihrem Gedeihen; die Saamenkörner sind mehlreicher, als die vom gemeinen Hafer, daher wurde der Anbau dieser Gattung bereits im Leipziger Intell. Bl. 1766. S. 383 sehr empfohlen. Nach *v. Haller's* Berechnung ist sein Ertrag wie 25 zu 18 des gewöhnlichen weifsen Hafers. Er soll auch im Amte Harburg angebaut werden; man mufs ihn aber früher säen, als den weifsen, weil er später reift und er nach der Aussaat von den Nachtfrösten nicht leidet. S. *Beckmann's* Grundsätze der teutschen Landwirthschaft. 6te Aufl. 1806. S. 155. — In Mecklenburg fand man zwar auch, dafs das Korn gröfser, wie vom gemeinen Hafer sey, dagegen war er minder mehlreich und schwer, wie dieser, und hatte überhaupt im Ertrage keinen Vorzug vor dem gemeinen.

5. *Avena sativa*, *Linn.* (*Avena diantha* — *Haller* — *Blackwell tab.* 422; *Avena disperma* — *Miller*; *Avena vesca* — *Lobelius*; *Avena nigra et alba* — *Bauhin*); DEUTSCH: *gemeiner Hafer*; *zahmer Hafer*; *Futterhafer*; HOLL. *gewoone Haver*; *gewoone witte Haver*; *zwarte Haver*; SCHWED. *hvithafre*; *Svarthafre*; ENGL. *the cultivated oat*; FRANZÖS. *l'avoine cultivée.*

Linné l. c. p. 446.

Der gemeine Hafer ist eine jährige Pflanze mit knotigem Halme, zerstreuter Rispe und einem zweiblüthigen Kelch, wovon nur eine Blüthe begrannt ist. Die Kelchbälge sind gröfser, als die Blüthen, und die Blüthenspelzen von ungleicher Länge; die gröfsere ist knorpelartig. Die Saamen sind glatt. Es giebt zwei Hauptarten des gemeinen Hafers, von jeder aber mehrere Spielarten, die hin und wieder angebaut werden.

A. weifser Hafer; gemeiner oder Futterhafer.

a. gemeiner weifser, glatter, deutscher Hafer; Avena sativa alba. Dieser hat blafsgelbe, glatte Saamen, wird am häufigsten gebauet und kann durch eine

gute Cultur zu einem beträchtlichen Ertrage gebracht werden.

b. schwerer englischer Hafer; Avena sativa anglica. Dies ist die edelste und vortrefflichste Art des Hafers, die alle an Gröſse und Schwere der Körner, auch an Weiſse des Mehls übertrifft. Ein Berliner Scheffel wiegt 58 Pfund, also fast 8 Pfund mehr, als gemeiner weiſser Hafer. *v. Schreber* fand: daſs der Ertrag eines Korns hundertfältig sey. Die Grütze von dieser Art ist vortrefflich, und das davon gebraute Bier stärker, als das von Gerste; es hat zugleich einige Bitterkeit und bedarf daher nur $\frac{1}{3}$ des sonst gewöhnlichen Hopfens. In Böhmen und in der Pfalz wird diese Art des Hafers häufig gebaut; seltner im übrigen Deutschland; in Mecklenburg hin und wieder. Bei allen Vorzügen dieses englischen Hafers wollen jedoch die meisten Landwirthe den Anbau des gemeinen weiſsen Hafers vortheilhafter finden, weil jener einen sehr guten Boden und sorgfältigere Cultur verlangt, auch leicht ausartet. Übrigens läſst sich der englische Hafer auch als Winterfrucht bauen, und soll dann die schwersten Körner geben.

c. der weiſse frühzeitige oder Augusthafer; er empfiehlt sich wegen seiner frühzeitigen Reife.

d. der weiſse einkörnige Hafer des Rajus, der in Deutschland nicht bekannt ist — *v. Suckow* — *v. Schreber.*

e. der dreikörnige oder Fahnenhafer, Tannenhafer, Thurmhafer; er soll ergiebiger seyn, als der gewöhnliche weiſse Hafer — *v. Suckow* — *v. Schreber.*

Herr *v. Haller* führt noch 8 Abänderungen vom weiſsen Hafer ohne eigentliche Benennung an, die wahrscheinlich nur Spielarten sind.

B. schwarzer Hafer; Avena sativa nigra.

a. glatter, schwarzer Hafer, Eichelhafer; Avena sativa nigra — *C. Bauhin.*

Man hält diesen für eine Abart des weifsen Hafers, und behauptet, dafs er sich wieder in diesen verwandle, wenn er in einen andern, als einen lehmigen Boden gesäet wird. Man baut ihn in bergigen und waldigen Gegenden und unterscheidet 2 Arten desselben:

aa. den Augusthafer. Dieser ist kohlschwarz, oder ganz schwarzbraun, auch sind die Grannen unter dem Gelenke schwarz. Seine Schale ist nicht dick, und das Korn vollkommen, grofs und ziemlich rund. Er ist dauerhaft, einträglich, wiegt 10 bis 15 Pfund mehr, als der gemeine Hafer, und reift früh; sein einziger Fehler ist, dafs ihn der Wind leicht ausschlägt.

bb. der Eichelhafer. Dieser ist nicht so schwarz, als der Augusthafer, sondern mit weifsen Körnern vermischt. Man findet ihn im Meifsnischen Erzgebirge häufig.

b. der Sandhafer, Getreidehafer, Rauchhafer, Rauhhafer, Spitzhafer, gestreifter — Avena strigosa. *Willdenow* führt ihn als eigene Art auf; s. *Linné* Spec. pl. ed. *Willdenow* l. c. p. 446. Die schwarzen Körner dieser Art sind mit 2 leichten schwarzen Grannen besetzt. Man baut ihn im Lüneburgischen, Zelleschen, in Schlesien u. s. w. Er nimmt mit dem schlechtesten Boden fürlieb, und verträgt die Kälte gut. Da dieser Hafer ein leichtes und schlechtes Korn giebt, so bekommt man auch nur wenige Grütze davon, die aber von vorzüglich gutem Geschmack ist.

c. der glatte graue Hafer; er wird in der Lausitz gebaut. *v. Schreber* sah ihn wieder in den weifsen übergehen.

d. der glatte braune Hafer; er wird in England gebaut, und ist bei uns unbekannt.

e. der rauhe schwarze Hafer; dieser wird auch in Mecklenburg hin und wieder in Heide- und Sand-Gegenden gebauet. Er giebt wenige, aber wohlschmeckende Grütze.

f. der **blaue Hafer**; er wird in England und zwar in Yorkshire gebaut und ist in Deutschland noch unbekannt.

Noch führt *Beckmann* a. a. O. unter dem gemeinen Hafer zwei Arten auf: den **polnischen Hafer** und den **Klumphafer**. Erstere soll höher, als der gemeine, der englische und Eichelhafer seyn und längere gelbe Saamen haben. Letzterer soll in der Nachbarschaft von Göttingen, neben der Plesse, gebauet werden, die ergiebigste Art seyn und gewöhnlich 3 Saamen haben. Auch erwähnt *Beckmann* noch des kurzen Hafers — Avena brevis — (*Linné* Spec. pl. ed. *Willden.* l. c. p. 445. Nr. 9). Er wird im Bremischen gebaut, und geräth, wie der Sandhafer, auch auf schlechtem Boden und soll sehr einträglich seyn. — In ökonomischer Hinsicht theilt man alle Arten Hafer, die man anbaut, in **März- oder Früh-Hafer**, und in **Sommer-Hafer** ein. Eine gewöhnliche Krankheit des Hafers ist der Brand, den man von den im Junius und Julius nicht selten kalten Nebeln, oder von dem weifsen Mehlthau ableiten will. — Das Vaterland des Hafers ist unbekannt. Lord *Anson* fand ihn auf der Insel Juan Fernandez, an der Küste von Chili, wild wachsen; doch ist zu vermuthen, dafs er dahin schon durch die Spanier gekommen ist, die vor *Anson* dort waren. Übrigens erwähnen bereits die ältesten Botaniker des Hafers. — Was die nähern Bestandtheile desselben anlangt, so erhielt *Scheele* aus 3 Unzen desselben $1\frac{1}{2}$ Unzen eines aschgrauen Stärkemehls. *Kesselmeyer* erhielt aus einem Loth Hafermehl 2 Quentchen Nahrungsschleim, konnte aber aus diesem Mehle kein zähes, klebriges Wesen — Gluten — durch Auswaschen mit Wasser absondern. Herr *Schrader* in Berlin fand in der Asche von 2 Pfund Haferkörner $144\frac{2}{10}$ Gran Kieselerde, $33\frac{1}{10}$ Gr. kohlenstoffsauren Kalk, $33\frac{2}{10}$ Gr. kohlenstoffsaure Talkerde, $4\frac{5}{10}$ Gran Thonerde, $6\frac{1}{10}$ Gran Maganesoxyd und $4\frac{5}{10}$ Gran Eisenoxyd. — Nach Hrn. Prof. *Fafsnüger* Versuchen enthielten 25 Loth des gereinigten, durchgehends reifen weifsen Hafers $8\frac{3}{4}$ Loth 16 Gran Hülsen, $\frac{3}{4}$ Loth Kleienstoff, 12 Loth 22 Gran Stärke, $\frac{1}{4}$ Loth 2 Gran Leim und $3\frac{3}{4}$ Loth 20 Gran schleimigen Zuckerstoff.

Wiewol man den Hafer am gewöhnlichsten zur Fütterung der Pferde und anderer Hausthiere benutzt, auch *Galen* bereits sagt: „Iumentorum est alimentum, non hominum", so bedient man sich seiner doch auch sehr häufig als Nahrungsmittel für Menschen. Daſs die alten Deutschen den Hafer zur Nahrung anwandten, bezeugt *Plinius* — Hist. nat. lib. 18. c. 17 — Auf mannichfaltige Weise und unter mehrern Formen macht man noch jetzt von dem Hafer, als Nahrungsmittel der Menschen, Gebrauch. Das von Hafermehl gebackene Brot wird in Deutschland und den noch südlicher gelegenen europäischen Ländern wol nur aus Noth gegessen. Schon *Galen* — de alim. facult. l. 1. c. 14 — erwähnt des Haferbrotes, setzt aber hinzu: daſs nur der gröſste Hunger die Menschen zu seinem Genusse zwingen könne. In Schottland aber, und in mehrern nördlichen Provinzen Englands ist der Genuſs des Haferbrotes gewöhnlicher. In Norwegen wird sogar der Genuſs des unvermischten Haferbrotes als eine Art Luxus angesehen, indem man gewöhnlich, um den Hafer zu ersparen, denselben, mit Tannenrinde vermengt, zu Mehl macht, und das hieraus gebackene Brot genieſst. Letzteres geschieht selbst dann, wenn der Hafer in Überfluſs vorhanden ist, um, im Nothfall, sich an diese Kost gewöhnt zu haben. Die Tannenrinde theilt dem Haferbrote einen noch bitterern Geschmack mit, als es an sich schon hat; man benutzt zu gleichem Zwecke auch die Ulmenrinde, statt der Tannenrinde, indem erstere angenehmer schmecken soll, als letztere. In der Liptauer Gespannschaft in Ungern wird das Haferbrot ebenfalls häufig genossen — *Brückmann* Epistol. itinerar. Epist. 87. — Das Haferbrot ist überhaupt schwärzlich, streng, zwar stark nährend, aber sehr schwer zu verdauen, wenigstens für Personen, die daran nicht gewöhnt sind; denn die Norwegischen Landleute befinden sich bei dem Genusse desselben wohl, und sind stark, wie unter andern *Pantoppidan* versichert. Indessen machte ein Ungenannter in dem ersten Hefte des Topographisk Journal for Norwega auf den nachtheiligen Einfluſs aufmerksam, den der Hafer als Hauptnahrungsmittel des gemeinen Mannes in Norwegen habe. Die Nach-

theile, welche der Hafer als Hauptnahrung mit sich führt, sind nach dem Verfasser des erwähnten Aufsatzes folgende:

a. der Hafer schliefst in seiner dicken Schale nur wenig Korn ein, daher denn auch eine gröfsere Menge desselben zur Sättigung erforderlich ist, als von andern Getreidearten.

b. Der Kern des Hafers erzeugt leicht Säure im Magen, wodurch der Appetit gewöhnlich aufgereizt wird. Zwar scheint die Natur dies wieder durch die Schale des Korns wieder gut gemacht zu haben, die der Norwegische Bauer mitmahlt und geniefst, und welche die Säure absorbirt und dem Magen etwas zu thun giebt; aber dies hebt den Nachtheil dennoch nicht auf, daher findet man

c. bei den Norwegischen Bauern, die sich gröfstentheils vom Hafer nähren, eine Art Gefräfsigkeit, mit der bei ihnen eben so, wie in den höhern Ständen, gern Trägheit und Unlust zur Arbeit verbunden ist. Hiezu kommt noch:

d. dafs der Hafer erst spät reif wird, und in manchen Jahren noch grün abgemäht werden mufs, welches denn macht, dafs selbst eine grofse Menge desselben doch nur wenig Nahrung gewährt und nur eine eingebildete Sättigung verursacht.

Norwegen's geringe Bevölkerung läfst sich nach dem, was der Verfasser des erwähnten Aufsatzes sagt, nicht ohne Grund zum Theil von dem Anbau des Hafers herleiten, zu welchem, wegen der grofsen Menge desselben, die erfordert wird, um zu nähren, weit mehr Land nöthig ist, als zu den andern Kornarten. Es fragt sich, ob und in welchem Grade diese Nachtheile des Hafers auch bei andern Völkern, deren Hauptnahrung er ausmacht, z. B. einem Theil der Schotten, unter mehr oder minder verschiedenen Umständen statt finden. S. Liter. Nr. 2786. Die von Einigen bemerkte Bitterkeit des Haferbrotes rührt indessen wol nur davon her, wenn das zur Bereitung desselben angewandte Hafermehl zu alt und verdorben ist. Das Hafermehl läfst nur wenig Süfsigkeit spüren, und zeigt, wenn es geröstet ist, eher einen den öligen Kernen ähnelnden Geschmack. Vermengt man Hafermehl mit Roggenmehl, beson-

ders in dem Verhältnisse, dafs von letzterm mehr als von ersterm genommen wird, so erhält man ein besseres Brot. Es ist hiebei zu beobachten, dafs der Hafer, der mit dem Roggen gemahlen wird, recht trocken seyn mufs, weil sich sonst das Korn nicht gut mahlen läfst und das Mehl in den Hülsen bleibt. Bei dem Teigmachen mufs man, je mehr Hafermehl man nimmt, desto mehr Wasser zugiefsen, welches auch bei dem Sauerteige zu bemerken ist, indem eine gröfsere Menge Hafermehl auch mehr Sauerteig erfordert. Am besten verfährt man bei der ganzen Behandlung auf folgende Weise: — Zuerst wird $\frac{1}{3}$ von der ganzen Portion eingesäuert, dann läfst man den Teig 5 bis 6 Stunden in der Wärme stehen und in die Höhe gehn. Hierauf wird von dem übrigen Mehl wieder $\frac{1}{3}$ unter den aufgegangenen Teig geknetet, und dann läfst man ihn noch 2 Stunden in der Wärme stehen, dafs er aufs neue zum Aufgehen kommt. Während dieser Zeit mufs der Ofen zurecht gemacht werden, weil nach dem Kneten der Teig auch bald hinein mufs. Ist der Teig gehörig aufgegangen, so wird alsdann das übrige Mehl fast gänzlich hinein geknetet, und man behält nur etwas zum Auswirken übrig. Der Teig darf auch nicht so fest geknetet werden, wie beim Roggenbrote. Nach dem Kneten mufs man den Teig geschwind auswirken, und bald in den Ofen bringen, weil der Hafer leicht fliefst, und folglich das Brot aus einander fallen würde. Brote von 4—6 Pfund müssen in einer Stunde ausbacken; der Ofen mufs also auch stärker, wie zum andern Brote, geheizt werden. — In Frankreich versuchte man einst, das Weizenbrot durch Zusatz von Hafermehl schmackhafter und verdaulicher zu machen. Das angegebene Verhältnifs des Weizenmehles zum Hafermehl war wie 12 zu 1; von einer gröfsern Menge des Hafermehls soll das Brot sehr aufspringen. — Aufser zum Brotbacken benutzt man das Hafermehl noch auf mancherlei andere Weise. Dafs der Genufs des mit Wasser gekochten Hafermehls mit süfsem Wein, oder mit Most, oder mit Sapa genossen, den Alten nicht ungewöhnlich war, versichert *Galen* a. a. O. In Schottland und auf den hebridischen Inseln bereitet man Kuchen aus demselben, die mit dem Namen Ban-

nocks belegt werden. Auch ist es in mehrern Gegenden Schottland's gebräuchlich, eine Art Pudding aus grobem Hafermehl mit den Hülsen zu verfertigen, nachdem dies Mehl erst in einem Gefäfse mit Wasser sauer geworden ist. Es ist diese Speise unter dem Namen Sowens bekannt — *Pennant.* In England bereitet man auch noch aus dem Hafermehl durch Kochen eine Art Gallerte, Flumery genannt; man schneidet diese noch warm in Stücke von verschiedener Gröfse und geniefst sie beliebig mit Milch, Bier oder Wein, mit Zucker vermischt — *Linné.* — Ingleichem werden in England aus dem Hafermehl ungesäuerte Kuchen bereitet, deren Genufs indessen, wie überhaupt der aller ungegohrnen Mehlspeisen, leicht Sodbrennen verursacht — *Cullen.* — In mehrern Gegenden der nördlichen Schweiz wird aus dem gerösteten Hafermehl ein sehr nährender Brey bereitet, der unter dem Namen Mücken bekannt ist und ebenfalls auch im Elsafs gegessen wird — *v. Haller.* — Suppen und Gallerten, von Hafermehl bereitet, werden für eine sehr gesunde Kost für Matrosen auf langen Seereisen gehalten. In manchen Haushaltungen wird das Hafermehl in Butter braun gebraten, sodann daraus mit dem Zusatze von Fleischbrühe, etwas Essig, Ingwer und andern beliebigen Gewürzen ein Brey bereitet, der wohlschmeckend ist. Auf den hebridischen Inseln pflegt man den Hafer zu dörren, indem man das Stroh der Gerben verbrennt; das Korn wird dadurch freilich schwarz und das Mehl gefärbt, es soll indessen wohlschmeckender seyn, als das aus nicht so gedörrtem Hafer bereitete. Man bereitet übrigens dort das Hafermehl auf einer Handmühle — *Buchanan.* — Eine auch in Deutschland allgemein bekannte und gewöhnliche Bereitungsweise des Hafers ist die Zubereitung der Hafer-Grütze und Graupen — Avena excorticata; — Grutum avenae; — Grualdum; FRANZ. Gruaud — welche man aus den getrockneten Haferkörnern bereitet, indem von denselben die Hülsen und Spitzen auf der Mühle abgestofsen werden. Die Hafer-Grütze theilt dem Wasser durch Kochen einen dicken Schleim mit, der unter dem Namen Haferschleim bekennt ist. Man benutzt beide auf verschiedene Weise; kocht sie z. B. in Suppen mit Wasser

ser oder Fleischbrühe, bereitet daraus mit Milch und dem Zusatz von Zucker, Eyern und Mandeln, Breye u. s. w., welche Speisen sich vorzüglich für manche Kranke eignen, indem sie leicht nährend und verdaulich sind. Es giebt zweierlei Arten Hafer-Grütze. Wegen der Zubereitung nennt man die eine Art gesottene oder auch geröstete Hafer-Grütze, und unterscheidet sie dadurch von der andern mehlreichern und wirklich geschrotenen Grütze. Jene gesottene Hafer-Grütze hat eine schmutziggelbe Farbe, ist mehr körnig und graupenartig, und zu Haferthee, Ptisane u. s. w. passender, als die grützartige; diese dagegen zu Suppen, Sehm und ähnlichen Speisen anwendbarer, als jene. Man muſs die Hafergrütze durchaus an einem trocknen Orte aufbewahren, weil sie, an einem feuchten Orte aufbewahrt, leicht einen widerlichen Geruch annimmt. — Übrigens war die Hafergrütze, wie *Plinius* versichert, die vorzüglichste Nahrung der alten Deutschen. In mehrern Gegenden benutzt man das Hafermalz zum Bierbrauen. So hat man in Schweden mit Hafermalz, ohne Zusatz von Hopfen, ein eben so gutes Bier, als mit Hopfen gebrauet —. Schwed. Akad. Abhandl. Bd. 13. S. 240. — In Schlesien, besonders in Breslau, wurde bereits im Jahre 1718 ein Haferbier gebrauet, welches angenehm schmeckte, kühlend und von bitterm Geschmacke war. Bei der Malzung des dazu angewandten Hafers wurde, wie bei Bereitung des Luftmalzes, verfahren, auch war die Procedur beim Brauen selbst fast dieselbe, wie bei dem Weizenbiere, auſser daſs das Haferbier länger und stärker kochen muſste, um dem Hafer seine Widrigkeit zu benehmen. Es war dies Bier sogar weniger blähend, als das gewöhnliche Weizenbier, und eben so stark, wie dieses. S. Breslauer Sammlungen. 1718. Winter-Quartal. S. 721. — Das Haferbier war früher bereits in Flandern, Lithauen und Polen nicht ungewöhnlich — s. *Meibom* de cerevisiis. c. 17. Nr. 4. — Bier, aus Hafermalz allein, ist zwar von angenehmem Geschmacke, aber schwach; besser ist es, auch Gerste dazu zu nehmen, nur muſs die Gerste allein gemalzt werden, weil der Hafer nicht in so lange Keime schieſsen darf, als die Gerste, wenn das Bier gut wer-

den soll. Am besten soll man auf einen Scheffel Gerste $\frac{1}{8}$ Scheffel Hafer nehmen. Nimmt man zu wenig Hafer, so bekömmt das Bier nicht den beabsichtigten pikanten Geschmack; — nimmt man aber zu viel Hafer, so wird die erwärmende Kraft des Hafers zu sehr geschwächt und das Bier wird dann auch zum Sauerwerden geneigter, indem bekanntlich die Hafergrütze eher sauer wird, als die Gersten-Grütze. — In England ist zur Bereitung einiger dort gebräuchlichen Bierarten die Beimischung des Hafermalzes zum Gersten- auch Weizen-Malze sehr gewöhnlich. — Auch das bekannte Crossener Weifsbier wird mit dem Zusatz von Hafer-Malz bereitet. — Zu dem Russischen, unter dem Namen Quas bekannten, Getränke, wird ebenfalls Hafermalz genommen. Die Benutzung des Hafers zum Branntweinbrennen ist auf den hebridischen Inseln gewöhnlich — *Buchanan.* — Der Zusatz des Hafers zum Branntweinschroot soll einen guten, wohlschmeckenden Geist geben. — Als Kaffee-Surrogat hat man ebenfalls auch den Hafer empfohlen; doch hat er, als solches, wenig Beifall gefunden. — Der Prediger *Disandt* in Dammendorf bei Leipzig räth, guten Hafer zuerst wie Kaffeebohnen zu brennen, dann ein Loth desselben und 1 Loth Kaffee, jedes für sich besonders gemahlen, dann beides zusammengemischt in einen Filtrirtrichter zu schütten und so nach und nach $1\frac{1}{2}$ Nösel kochendes Wasser darauf zu giefsen. Wenn dies Getränke ein wenig geklärt ist, so soll es, mit dem Zusatze von etwas Milch, nicht übel schmecken. — Endlich bedient man sich des Hafers als eines diätetischen Nahrungsmittels gegen mehrere Krankheitsformen mit Nutzen. Der concentrirte Absud der Hafergrütze ist ein schickliches Mittel, um verlornen Schleim zu ersetzen und scharfe Stoffe einzuhüllen, und zwar allein, oder mit dem Zusatze von Rosinen, Feigen, Eyern u. s. w., bei catarrhalischen Brustbeschwerden, bei Ruhren, Durchfällen, Harnbeschwerden, so wie auch um zu nähren und die exaltirte Reizbarkeit herabzustimmen, z. B. bei Auszehrungen, beim Blutbrechen u. s. w. Sehr bekannt ist ferner die Benutzung der Hafergrütze zu den erweichenden Breyumschlägen. Auch aus den ganzen Haferkörnern bereitet man Getränke für Kranke, in-

dem man dieselben vor dem Kochen gelinde röstet. Diese Abkochungen geben einen hellen, dünnen, kaum schleimigen Trank, der als ein verdünnendes eröffnendes Mittel gebraucht wird. Schon *Hippocrates* schätzte den Hafer als ein nährendes, anfeuchtendes Mittel. *Boerhave* bediente sich in hitzigen Krankheiten des mit Citronensäure, auch des mit Maulbeersyrup und etwas Zimmtwasser vermischten Hafertranks. — Sehr berühmt war ehedem der von dem englischen Arzte *Richard Lower* aus rohem, gereinigten Hafer, mit dem Zusatze von Cichorienwurzeln, Salpeter und Zucker zubereitete Trank für Kranke — Ptisana avenacea *Loweri*, dessen Zubereitung anfangs geheim gehalten wurde, und den man unter dem Namen der Hafercur — cura avenacea — in mehrern chronischen Krankheiten lange gebrauchen liefs. S. Lit. Nr. 2777. 2778. — Auch dienen *Zückert's* erfrischender, säuerlicher, und dessen blutreinigender Hafertrank — s. *Zückert's* medic. Tischbuch. S. 42 — zu medicinischen Zwecken. Eine Unze Hafermehl ist übrigens hinreichend, zwei Quart Hafermehltrank zu bereiten. Man thut dies Mehl in 3 Quart weichen, frischen, kalten Wassers und setzt es über Feuer. Das Mehl mufs beständig im Wasser umgerührt werden, bis es kocht, und dann läfst man es so lange kochen, bis ein Drittel des Wassers eingekocht ist. Das Decoct wird dann durch Leinwand gegossen und man läfst es verkühlen. Ist es kalt geworden, so findet man, dafs es sich in zwei Theile geschieden hat, in einen mehlichten Bodensatz und in eine darüber stehende dünne und helle Flüssigkeit; letztere giefst man behutsam ab und bedient sich ihrer zum Getränke. — Alle diese Getränke passen indessen durchaus nicht für Personen, die schwache Verdauungs-Organe haben, indem sie diesen die Neigung zur Säure vermehren. Hypochondristen und Gichtkranke sollten sie daher gänzlich vermeiden. Eben so wenig pafst der Hafer, als Hauptnahrung zarter Kinder von den ersten Lebenstagen an gebraucht, wie an manchen Orten zu geschehen pflegt, wodurch zuverlässig der Grund zu Scropheln, zur Rachitis und zunächst zu einer vorzüglichen Schwäche des Darmcanals gelegt wird. Dafs der Haferbrey Leibesverstopfung machen solle, be-

hauptete nach dem *Dioscorides*, *Casp. Hoffmann* (de medicor. offic. l. 2. c. 230), jedoch ohne Grund.

Avenat; der Name des Hafers in einigen Gegenden von Languedoc. In der Provence versteht man unter diesem Namen eine Zubereitung des Hafers als Nahrungsmittel.

Avenay; eine Art rothen Champagner-Weins von der 2ten Classe.

Avens; s. Geum urbanum.

Averaute; s. Artemisia Abrotanum.

Averrhoa, *Linn.* Der Name eines von *Linné* festgesetzten Pflanzen-Geschlechts, welches zur 4ten Ordnung der 10ten Classe, Decandria, Pentagynia, gehört, und welches mehrere Gattungen unter sich begreift.

1. *Averrhoa Bilimbi*, *Linn.* (*Blimbingum teres* — *Rumpf Amb. I. p.* 118. *tab.* 36; *Bilimbi* — *Rheede Mal. III. p.* 55. *tab.* 45. 46); DEUTSCH: *Bilimbi Averrhoa*; *der Blimbing*; FRANZÖS. *le carambolier cylindrique*; PORTUG. *Bilimbinos*.

Linné Spec. pl ed. Willd. Tom. II. P. I. p. 749.

Ein in Ostindien einheimisches Bäumchen, welches 8 bis 10 Fufs hoch wird. Seine Blätter sind zehnpaarig, gefiedert und bestehen aus eyrund-lanzettförmigen, ungleich getheilten Blättchen. Die Blüthen sind traubenförmig zusammengesetzt, von Purpurfarbe, denen längliche, grüne, äpfelförmige Früchte folgen. Diese Früchte erreichen die Gröfse eines Hühnereyes, haben, nach *Rumph*, ein wässeriges, jedoch so saures Fleisch, dafs sie nicht roh genossen werden können. Man kocht sie indessen mit mehrern Fleischarten, und mit Fischen, durch welche Zubereitungen man sich wohlschmeckende Gerichte verschafft. *Rheede* fand diese Früchte in Malabar nur säuerlich; so wie *Osbeck* in China. Auch werden diese Früchte mit Zucker eingemacht und so zur Würzung mehrerer Speisen benutzt. Ingleichen bedient man sich in Java des ausgeprefsten, mit abgekochten Reiswassers vermischten Saftes dieser Früchte als eines kühlenden Getränks in hitzigen Krankheiten.

2. *Averrhoa Carambola*, *Linn.* (*Mala goënsia* — *Bauhin*; *Prunum stellatum* — *Rumph I. p.* 115. *tab.* 35; *Tamara Tonga s. carambolas* —

Rheede Malab. III. p. 51. *tab.* 43. 44); DEUTSCH: *Carambola Averrhoa; die Karambole; gestirnte Pflaume;* HOLL. *Vyshoekboom; gesternte Pruim;* FRANZ. *le carambolier axillaire; carambole; chamarothe.*

Linné l. c. p. 750.

Dieser ebenfalls in Ostindien einheimische, auch in Cochinchina häufig cultivirte, Baum erreicht die Höhe eines kleinen Apfelbaums. Die Blätter sind ebenfalls gefiedert; die Blättchen eyförmig, spitzig, glatt; die Blüthen traubenförmig, weiſs-röthlich. Der Fruchtknoten ist länglich und achteckig und wird zu einer gelblichen, achteckigen Frucht, von der Gröſse eines Hühnereyes, mit vielen kleinen eckigen Saamen angefüllt. Die reifen Früchte haben ein gelbliches, den Pflaumen ähnliches, Fleisch und eine liebliche Säure, wie unsere weinsauren Äpfel. *Navarette* vergleicht ihren Geruch mit dem der Quitten. Sie werden zur Erweckung des Appetits von den Indianern häufig roh gegessen. Man bereitet auch aus ihnen eine vortreffliche Conserve, die den Durst sehr gut löscht; auch benutzt man sie zur Bereitung von Torten — *Barrow.* — Die unreifen Früchte werden sowol mit andern Speisen gekocht, um diesen einen angenehmen Geschmack mitzutheilen, als auch mit Zucker, oder in Essig eingemacht, in welcher Zubereitung sie sich lange gut erhalten. — Einige Bäume sollen ganz süſse Früchte tragen, daher wol die widersprechenden Urtheile der Schriftsteller über ihren Geschmack; denn *Navarette* fand sie süſs; *Valentyn* süſs-säuerlich; *Rheede* herbe und mehr säuerlich, als süſs.

Averrhoa acida; s. Cicca disticha, *Linn.*

Avicennia, Linn. Dieser Name bezeichnet ein Pflanzen-Geschlecht, das zur 2ten Ordnung der 14ten Classe, Didynamia, Angiospermia, gehört und wovon es mehrere Gattungen giebt.

1. *AVICENNIA RESINIFERA, Forst.*; DEUTSCH: *harzbringende Avicennie.*

Linné Spec. pl. ed. Willd. Tom. III. P. I. p. 395. *Forster plant. escul. p.* 72. *Nr.* 94.

Diese zuerst von *G. Forster* beschriebene Gattung ist ein Baum, der in Neu-Seeland wild wächst, mit eyrund-lanzettförmigen, an der untern Fläche fil-

zigen Blättern. Es schwitzt aus dem Stamme dieses Baumes ein Gummi von grüner Farbe, welches, wie *Forster* vermuthet, dasjenige ist, dessen sich die Neu-Seeländer als Nahrungsmittel bedienen, wie *Crozet* erzählt, und dabei zugleich bemerkt: dafs es sehr erhitzend seyn soll.

2. *Avicennia tomentosa*, *Linn.* (*Bontia germinans* — *Miller*; *Donatia* — *Löffler*; *Mangle lauro cerasifoliis* — *Sloane*; *Scura marina* — *Forskål*; *Anacardium* — *Bauhin*; *Oepata* — *Rheede Malab. IV. p.* 95. *tab.* 45); DEUTSCH: *filzige Avicennie*; FRANZ. *l'avicenne cotonneux.*

Linné l. c. p. 395.

Jacquin Americ. 178. *tab.* 112. *fig.* 2.

Die filzige Avicennie ist ein in beiden Indien einheimischer, 20 Fufs hoher, ansehnlicher Baum, dessen Zweige mit eyrund-lanzettförmigen, an der untern Fläche filzigen Blättern bekleidet sind, welche auf kurzen, dicken Stielen paarweise einander gegenüber stehen. Die weifsen wohlriechenden Blumentrauben erscheinen theils in den Blattwinkeln, theils an den Spitzen der Zweige. Auf sie folgen kegelförmige, flachgedrückte Früchte, die unter einer grünen, dicken und gepolsterten Rinde einen bittern Saamenkern einschliefsen, der fast wie eine grofse Bohne gestaltet, und mit 4 fleischigen Ansätzen versehen ist. Diese Saamen werden von den Malabaren gegessen, nachdem sie durch langes Einweichen und Kochen von ihrer Bitterkeit befreiet worden sind. Auch werden die Früchte selbst noch grün von den Indianern, in Essig eingemacht, gegessen, ingleichen an Reisspeisen gekocht, um diese zu würzen. Fälschlich glaubte man ehemals, dafs die Saamenkerne dieses Baumes die ehemals officinellen Anakardien oder Maltaccanüsse — Anacardium orientale — wären, welche, wie neuere Entdeckungen lehren, von dem Semecarpus Anacardium, *Linn.* herkommen.

Avise-Wein; ein guter Champagner-Wein, von dem es sowol eine rothe, als eine weifse Art giebt.

Avocetta; s. Recurvirostra Avocetta, *Linn.*

Avogato-Baum; s. Laurus Persea.

Avosette; *Avosett-Schnepfe*; s. Recurvirostra Avocetta, *Linn.*

Awaby. So nennt man in Japan gewisse, grofse, getrocknete Muscheln, die wohlschmeckend sind, und sehr wohl einen Theil der Seeprovision ausmachen können, da sie sich mehrere Jahre gut halten. Es wird mit diesen Muscheln ein starker Handel nach China getrieben, weil sie von den Chinesen für eine Delicatesse gehalten werden — *v. Krusenstern.*

Awáre. *J. J. Hartsink* erwähnt unter diesem Namen in seiner Beschreibung von Guiana (aus dem Holländ. übers. von *Fabri.* Th. I. Berlin, 1784. S. 81) eines in Guiana wildwachsenden Baumes, der zu den Palmen gehört und dessen, im reifen Zustande, orangen-gelbe Frucht, unter Asche weich gemacht, widerlich süfs und fett von Geschmacke ist. Durch Auspressen gewinnt man aus ihr ein fettes Öl, welches an Speisen gebraucht wird. Wahrscheinlich ist dieser Baum: Elaïs Guienensis, *Linn.*

Axes; *Ajes*; der Haïtische Name der Dioscorea alata (s. DIES. ART.), unter welchem sie bereits *Colombo* in dem Berichte von seiner ersten Reise beschreibt. Auch *Oviedo* und *Acosta* beschreiben sie unter diesem Namen und geben deutlich ihre Unterscheidungs-Merkmale von den Bataten an — *v. Humboldt.*

Axi; so nennen die Spanier in Neu-Spanien die Früchte von Capsicum baccatum, annuum, und frutescens — *v. Humboldt.*

Axolöttl; s. Proteus pisciformis.

Ay-Wein; eine der edelsten Arten weifser und rother Champagner-Weine erster Classe, welche in der Gegend von Ay, einer Stadt am Flusse Marne in Ober-Champagne (jetzt im Bezirk Epernay des Departement der Marne) in Frankreich gewonnen wird. Man zieht diese Weine aus Epernay und Rheims.

Aya-Pana; s. Eupatorium Aya-Pana.

Ayra; s. Canis Ayra.

Ayun; *Ayune*. Der Name eines auf Amboina und Celebes einheimischen, 8 — 10 Fufs hohen Baumes, den *Rumph* — Amb. III. p. 9. tab. 49 — arbor nuda nennt, weil seine Rinde so dünn ist, dafs das Holz gröfstentheils entblöfst liegt. Aus den Blattwinkeln entspriefsen lange Trauben von purpurfarbenen Blumen, auf welche schwärzliche, unsern Pflaumen nicht unähnliche Früchte folgen, die von säuer-

lich-herbem Geschmacke sind und den Mund violett färben, wenn man sie geniefst. Bis jetzt ist dieser Baum noch nicht botanisch bestimmt.

Ayval; ist der Name eines ebenfalls bis jetzt noch nicht botanisch beschriebenen Baumes, der an den Ufern der Flüsse auf den Molucken wächst und den *Rumph* — Amb. IV. p. 135 — unter dem Namen lignum aquatile beschreibt. Sein Stamm hat die Dicke eines Arms; seine Früchte ähneln den Maulbeeren und hängen an den Zweigen an langen Stielen. Man geniefst die jungen Blätter dieses Baumes als Gemüse gekocht.

Azarollen; *Azerolbaum*; s. Crataegus Azarolus.

Azerbes; so nennt man in Marseille die Muskatnüsse in Stücken oder Rompen.

Azerolbirne; *Hainbuttenbirne*; *Rothbirne*; (in den Rheingegenden) *Mispelbirne*; *rothe Honigbirne*; *neapolitanische Mispel*; FRANZ. l'Azerolier-Poirier. Diese Birne ist unstreitig, nebst der kleinen Muskatenbirne, die kleinste von allen Birnarten. Sie hat die Gröfse und Gestalt der Birnspeierlinge — Sorbes domestica. — Ihre gröfste Breite ist in der obern Hälfte ihrer Länge, nahe unter der Blume. Gegen den Stiel läuft sie gerade aus spitzig zu. Die Blume sitzt ganz flach mit aufgerichtetem Stern, der ihre Öffnung gröfstentheils bedeckt; sie ist nach Verhältnifs grofs, geräumlich und tief. Um sie her hat sie einige kleine Falten. In der Länge mifst sie einen Zoll und im Durchmesser eben so viel. Der Stiel ist sehr lang; die Farbe der Birne ist gröfstentheils ziegelroth, auf der Schattenseite fällt sie etwas in's Gelbe und es scheint, als wäre sie im Rothen mit vielen gelben Pünctchen besäet. Die Schale ist dünn; das Kernhaus ist rund; es sind in demselben meist nur unvollkommne Kerne befindlich. Das Fleisch ist röthlich-gelb und zart; der Saft süfs und angenehm, aber nicht häufig. Sie reift um die Mitte bis zum Ende September's, wird aber nach einigen Tagen mehlig — *Duhamel* — *Manger* — *Christ*.

Azeroldorn, *virginischer*; s. Crataegus crus galli.

BAYERISCHE STAATS- BIBLIOTHEK MUENCHEN

233.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Becker, Johann H.

Johann Herrmann Becker's Versuch einer allgemeinen und besondern Nahrungsmittelkunde

Bd.: 2,1

Stendal 1818

Path. 105 m-2,1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10470670-0